DIGITAL EDITION
Novembre 2017 · anno XXXI · n. 254

Italia a Tavola

Marzemino Superiore
Novità nelle Riserve Castel Firmian

Feste di fine anno, si brinda!
Bollicine in crescita



RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE



PERLE IN TAVOLA





LavelliADV.it

Special 75







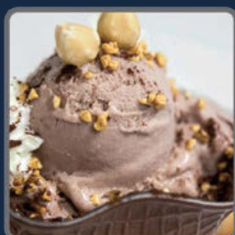
SMARTMIX

STAFF ICE SYSTEM 1959

Inverter technology powered by TOSHIBA



















il direttore

Alberto Lupini



Stelle cadenti e Gufo fuori controllo Classifiche sempre più "drogate"

Che le stelle Michelin non facciano più la differenza come un tempo, è ormai accettato dai più. Anche dalla stessa guida rossa che ora tenta di sopravvivere al crescente disinteresse verso queste formule con le incursioni nel terreno della pubblicità a pagamento per "segnalare" gli stessi locali che ha recensito (ma stavolta senza graduatorie...). E sarà forse per questo che qualche grande cuoco di fama internazionale - ancora pochissimi in verità - rinunciano alle tanto ambite stelle per proseguire con meno condizionamenti nella loro ricerca in Cucina.

Ciò non significa però che un qualche orientamento rispetto a ciò che vale davvero o meno nei ristoranti ci possa venire dai siti farlocchi dove gli algoritmi (condizionati da chi paga per le recensioni) stilano classifiche che, per usare un detto comune, fanno ridere i polli. Al di là di come si possa giudicare un portale che come TripAdvisor ha costruito le sue fortune sull'imbroglio degli utenti, lasciando drogare le classifiche di gradimento con recensioni prezzolate e anonime, stupisce che lo stesso Gufo che assegna certificati di eccellenza al 98% dei locali registrati (spesso contro il volere dei gestori) si permetta di stilare anche classifiche sulla "raffinatezza" in una pretesa graduatoria di ristoranti di lusso.

Come Italia a Tavola cerchiamo di tutelare ogni tipo di attività di ristorazione od ospitalità, e non ci interessano le stelle o i riconoscimenti. Ciò su cui non accettiamo compromessi è però la categoria di appartenenza. Non si possono comparare le patate coi funghi porcini. E invece è ciò che TripAdvisor cerca di fare con una classifica dove a fianco di Don Alfonso, Da Vittorio e La Pergola si trova il Ristorante Ensama Pesce di Sala Bolognese (Bo), dove si mangia bene ma a livello di migliaia di altri locali in Italia... Questo è il frutto di recensioni non controllate, false, scritte senza scrupolo o competenza, o addirittura comprate. Chi le seleziona non è un esperto di cucina, ma un algoritmo. Eppure - e qui casca l'asino - il Gufo è attentissimo a che nessuno scriva male di lui. Al punto che dal sito di TripAdvisor e persino da Google è in grado di fare sparire le pagine dei suoi profili ufficiali quando qualche buontempone scrive dei commenti negativi sull'attività di recensione. In quel caso le censure e i controlli sono accuratissimi. Al ristorante che non ha mai fatto pizze e che si trova con recensioni che contestano le sue "margherite", invece, TripAdvisor non degna alcuna attenzione. Forse ha ragione Chef Rubio quando definisce questo sito come un «male del sistema».

Mentre grandi cuochi in tutto il mondo scelgono di rinunciare ai giudizi delle Guide, TripAdvisor si consolida come realtà leader nell'inganno e nella truffa, a danno sia dei ristoratori sia degli utenti



Per i tuoi commenti cerca il codice 52450 su www.italiaatavola.net


#pizzata
noknok.it

IaT

In copertina



Marzemino Superiore
Novità nelle Riserve
Castel Firmian **116**

Complessità, longevità e carattere sono i tratti distintivi delle Riserve Castel Firmian di Mezzacorona. Ciò soprattutto grazie ai terreni ricchi di minerali, porfido, gesso e dolomia che donano una forte caratterizzazione territoriale

Sommario

Diffusione di questo numero: 53.000 COPIE (STAMPA) 210.000 COPIE (DIGITALE)

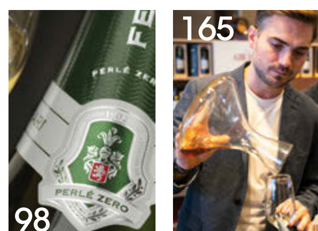














Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video



Consulta l'oroscopo
di Fabio Mendolicchio
www.starsandfood.it

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Il "valzer" delle cifre
In Italia deve tornare l'occupazione

Abbiamo sentito parlare spesso in quest'ultimo periodo di Def, il "Documento di economia e finanza" quale piano d'azione del governo in tema di economia. Naturalmente si dà ampio spazio a cifre, numeri e percentuali, messi a confronto con periodi passati, ed altri a previsione futura, che appaiono come la ridda del famoso valzer "Storielle del bosco viennese" di Strauss: le tonalità acute sono le cifre positive, quelle basse, ahimè, le "note dolenti".

Molto si è soffermato Padoan, ministro di Economia e Finanze, sui progressi fatti dai governi di questo mandato in fatto di occupazione e sua crescita: chi parla di 750mila, chi di 1 milione in quattro anni con nuovi posti di lavoro. Ma la realtà è che in Italia da tempo sono in cerca di occupazione oltre 3 milioni di persone. Tanti, troppi a mio avviso.

Se consideriamo tutti coloro a cui manca il lavoro e che sono disponibili a lavorare, le cifre della disoccupazione raddoppiano e arrivano a 6 milioni di persone su tutto il territorio italiano. A queste bisognerebbe aggiungere anche coloro che hanno un lavoro "da poco" (poche ore, poche tutele, poco reddito) e aspirano legittimamente ad averne uno migliore, più decente o per il quale hanno sacrificato anni di studio. Conteggiata anche questa condizione arriveremmo a cifre ancora più drammatiche. Insomma, manca una quantità enorme di lavoro, e la cosa paradossale è che c'è una quantità enorme di lavoro da fare in Italia.

Il nostro Paese è pieno di persone che non possono lavorare, perché non trovano occupazione o l'hanno persa



La nuova Fic ha posto in essere prima di tutto le convenienze di utilità, attenzione agli aspetti sociali e interessi intrinseci dell'intera categoria anziché quelli strettamente economici. Se avessimo dovuto guardare i conti e le cifre, avremmo già chiuso da tempo la rivista "Il Cuoco", non avremmo inviato i nostri docenti in giro per l'Italia a fare alta formazione gratuitamente per i nostri associati, non avremmo mandato i nostri cuochi nelle zone terremotate al servizio della collettività, non avremmo sostenuto e collaborato con enti (pubblici e privati) ed aziende con azioni rivolte a implementare la nostra economia e l'immagine di un'Italia che non subisce ma reagisce.

Mi rendo conto che governare e amministrare un Paese come l'Italia non è facile, ma se ci ponessimo con un po' più di fiducia nelle nostre possibilità, con più altruismo e senza l'indottrinamento del "Dio denaro", credo che lavorando tutti assieme si possano contrastare molte crisi ed ogni grave declino, rendendo il nostro Paese "ricco" dei suoi beni culturali, della sua enogastronomia e del suo turismo, in uno Stato che potrebbe essere come nessun altro al mondo, dove le note riportate dai futuri Def potranno essere sempre in ascesa, simili alla "Cavalcata delle Valchirie" di Wagner.

Per i tuoi commenti cerca il codice 52573 su www.italiaatavola.net

Federico Anzellotti

Presidente nazionale Conpait

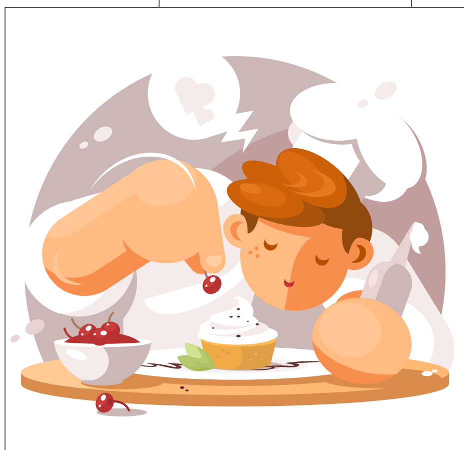
Pasticceri professionisti? Si parte dai banchi di scuola

Due sono gli step necessari per rafforzare, far crescere ed esportare la figura del pasticcere: alta formazione e internazionalizzazione. Solo attraverso questi due passaggi chiave, la pasticceria italiana potrà imporsi sui mercati internazionali. Per questo come Conpait abbiamo siglato dei protocolli di intesa sulla formazione continua con Cast Alimenti, che da venti anni si occupa di formare maestri pasticceri richiesti in tutto il mondo; e per la formazione sui banchi di scuola, affinché la figura del pasticcere sia riconosciuta a livello di percorsi scolastici curricolari, con l'alberghiero "De Cecco" di Pescara.

A settembre è diventato operativo il protocollo d'intesa tra la Conpait e la Cast Alimenti, per valorizzare la figura professionale del pasticcere, grazie all'attivazione di corsi altamente professionalizzanti della durata di 80 ore, che si stanno svolgendo con successo in tutta Italia, nelle sedi Conpait con i maestri formatori Cast Alimenti.

A questi corsi stanno partecipando anche le aziende, gli enti e, naturalmente, i pasticceri, che stanno apprendendo un nuovo input metodologico. Quello che ci inorgoglisce di più è che i corsi stanno avendo un grande successo, moltissime le adesioni e altrettanta la curiosità che stanno suscitando a tutti i livelli: dagli studenti, ai pasticceri fino agli enti e alle aziende.

Con la collaborazione con Cast Alimenti e l'alberghiero De Cecco di Pescara, la Conpait guida professionisti e non a migliorarsi, mirando al riconoscimento della figura di pasticcere



Questo progetto che sta facendo incetta di consensi rappresenta, di fatto, un modello formativo di trasferimento delle competenze, che, unito alla maestria, può diventare, a sua volta, una best practice da portare nel mondo della formazione. Il progetto prevede l'adeguamento formativo attraverso un nuovo processo e la partecipazione a concorsi internazionali, con l'obiettivo futuro di arrivare al riconoscimento normativo del ruolo professionale del pasticcere.

Abbiamo pensato anche al mondo della scuola e all'istituto professionale alberghiero "Filippo De Cecco" di Pescara, primo in Italia, è partito con successo il percorso formativo triennale con il rilascio della Qualifica regionale di pasticciere. Grazie ad un accordo con la dirigente scolastica dell'istituto, Alessandra Di Pietro, si stanno formando tanti Pasticceri professionisti con un titolo formalmente riconosciuto. È stata approvata dalla Regione la richiesta dell'alberghiero pescarese di istituire in Abruzzo, a partire dal prossimo anno scolastico, la qualifica di Operatore delle produzioni di pasticceria, da conseguire alla fine del triennio, dopo un percorso specifico e previo esame finale. Questo risultato è il frutto del lavoro di squadra dei docenti dell'Ipssar e noi di Conpait.

Federico Anzellotti

Per i tuoi commenti cerca il codice 52643 su www.italiaatavola.net

Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia

Stella o non stella? L'importante è fare buona cucina

Sébastien Bras in Francia, Andre Chiang a Singapore e qualche manciata di cuochi stellati in Germania. Questi cuochi che vogliono rinunciare alle stelle Michelin o comunque alla valutazione della Guida rossa in nome di una cucina fine a se stessa devono in realtà essere considerati come singole unità, analizzate caso per caso, non come un trend della ristorazione, per un semplice motivo: è quasi un secolo che la Michelin, come altre Guide di settore, valuta i ristoranti per i consumatori, e da sempre (o poco meno) i cuochi insigniti della stella temono di perderla e quelli che non ce l'hanno tentano di conquistarla.



Se devo parlare di trend, mi viene da pensare agli anni '80-'90, quando i cuochi cucinavano più per prendere la stella che per compiacere la clientela. Questo era sbagliato, perché come tutte le guide, anche la Michelin, per prima, è nata con uno scopo preciso: consigliare ai viaggiatori dove fermarsi a mangiare e dormire lungo la strada. Chiaramente con il passare degli anni i nostri modi di mangiare, di viaggiare e perché no, di vivere, sono molto mutati, e così anche le guide si sono adeguate, senza perdere però il loro ruolo di mediatrici dal ristorante al consumatore.

> Da Bras in Francia a Chiang a Singapore, si parla di un trend di rinuncia ai riconoscimenti della Guida rossa. In realtà l'unica preoccupazione che i cuochi devono avere è soddisfare la propria clientela

Ecco perché anche oggi la guida rappresenta ancora un punto di riferimento importante, i ristoratori che vogliono allontanarsi dal suo giudizio semplicemente possono essere sufficientemente conosciuti da poterselo permettere, per i restanti il dinamismo "entusiasmo nel conquistare una stella" e "timore di perderla" è una realtà che funge anche da stimolo. La differenza rispetto a ieri è che, con il passare del tempo e la maggiore attenzione all'alimentazione e alla ristorazione, ora i cuochi sono tornati a concentrarsi sull'aspetto più importante del loro mestiere: realizzare una cucina che soddisfi prima di tutto il cliente.

Questo è lo scopo di un cuoco, il compiacimento di coloro che sono seduti in tavola deve restare la priorità, sopra qualsiasi stella, forchetta o cappello che sia.

Per i tuoi commenti cerca il codice 52625 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Sala e Cucina, no alle invidie Unite per un unico scopo

Esiste nell'immaginario comune una fantasiosa interpretazione delle dinamiche di lavoro in un ristorante. La questione riguarda il tanto discusso rapporto tra cuochi e camerieri, tra cucina e sala.

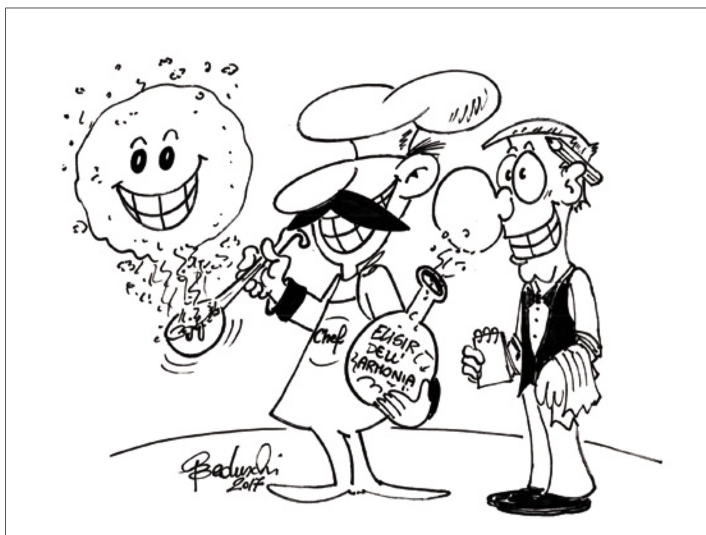
Beh, scrolliamoci di dosso questo falso mito che attanaglia appassionati avventori, critici, e a volte anche l'operatore professionale che si avventura in questo settore. La ristorazione moderna, e ancor più quella di livello, vede impiegati più professionisti con compiti ben precisi e comune obbiettivo di successo di pubblico. Non esistono problematiche di prime donne almeno quanto possano esisterne in qualsiasi altra azienda. L'immagine di cuochi che tirano coltelli o camerieri che spaccano bottiglie nell'intento di far prevalere una figura sull'altra è un cliché vecchio e obsoleto. In altri settori commerciali nessun consumatore o critico perde tempo o immaginazione ad interpretare il rapporto esistente ad esempio tra il direttore di produzione e il direttore vendite di un'azienda di beni di consumo. Vorrei far punto su questo: come in tutte le aziende, i professionisti collaborano fra loro, condividono gli obiettivi, i successi e gli insuccessi, e hanno attitudine al lavoro sotto stress. Spesso si è usata la parola "famiglia" per il personale che compone un ristorante, pensando alle tante ore che si passano assieme, in modo assolutamente anacronistico. Purtroppo lavorare al ristorante impegna la gran parte della giornata, sì. Dedichiamo tutti poco tempo alla famiglia ma lo facciamo, terminato l'orario di lavoro.

> L'ora di sfatare la credenza per la quale tra Cucina e Sala non corra buon sangue è arrivata. Oggi ognuno è conoscio del suo ruolo e sa di dover rispettare quello degli altri per un funzionamento ottimale dell'attività

Per i tuoi commenti cerca il codice 52624 su www.italiaatavola.net

Essere dei professionisti vuol dire anche questo: saper accettare il sacrificio che implica un certo tipo di lavoro, amarlo e in qualche modo "tutelarlo". La nostra associazione dedica molto spazio alla formazione poiché formare bene un professionista vuol dire anche motivarlo, fargli capire il peso del suo ruolo all'interno del team di sala, investirlo di responsabilità e valorizzare il suo contributo nella visione di insieme. Non è solo la mancanza di errori che fa ottimo un servizio ma anche l'affiatamento del team, la collaborazione e l'armonia tra tutte le parti.

Marco Reitano





Antonio Pace
Presidente Associazione verace pizza napoletana



Al bando mode e marketing Ai pizzaioli servono regole certe

Cibo prediletto di re e di mendicanti, di intellettuali e di artisti, la pizza costituisce l'emblema dello spirito partenopeo e della sua ineguagliabile inventiva. Parlare di Vera Pizza Napoletana significa andare oltre il gusto, entrare nel vivo di una cultura, ripercorrere la storia e condividere usanze radicate nel tempo, rendendo omaggio a uno dei simboli della città di Napoli. Da dove, se non da Napoli, poteva cominciare la nostra avventura? Nel 1984, anno di fondazione dell'Associazione verace pizza napoletana, abbiamo condiviso la storia e l'esperienza delle nostre famiglie per tutelare la tradizione, portando avanti l'idea che "il segreto per fare la Vera Pizza Napoletana è farla come si è sempre fatta". L'obiettivo di difendere e rendere riconoscibile l'identità di questa pietanza, salvaguardandola dalle imitazioni, ci ha condotto a scrivere poche e semplici regole da rispettare per ottenere una pizza napoletana conforme alla tradizione.



Un disciplinare, quello nato nel 1984, che tutt'oggi rappresenta uno sprone a migliorarsi nella preparazione della pizza napoletana e un punto di riferimento per quanti si sono avvicinati e si avvicinano alla nostra cultura gastronomica. Dopo oltre trent'anni dal primo disciplinare che ha dato origine al movimento e ha reso merito alla pizza napoletana e ai suoi artefici, i pizzaioli, si avverte ancora l'esigenza di regole di riferimento che permettano di decodificare un settore in piena evoluzione. Del resto la tradizione non è immutabile, se si guarda al passato si è assistito a innovazioni sia tecnologiche che di prodotto ma questo non ha modificato l'essenza dell'impasto e la tecnica di realizzazione.

Dall'idratazione ai grani antichi, le opzioni di marketing sono tante, ma non bisogna dimenticare che la cucina è fatta di regole e procedure ben definite e solo conoscendole alla perfezione si può dare spazio alla fantasia e avere anche qualche colpo di genio. Oggi che il mestiere del pizzaiolo è finalmente paragonato a un'arte da tutelare come patrimonio dell'umanità, sarebbe il caso di distinguere quegli aspetti che rappresentano le nozioni di base che sono imprescindibili da quelle che si possono definire mode e tendenze spinte dai media.

La Vera Pizza Napoletana non ha inventori, non ha padri e non ha padroni, ma è frutto della genialità del popolo napoletano. Ci vogliono regole di riferimento che permettano di decodificare un settore in piena evoluzione

Siamo in una fase in cui l'informazione e la formazione dei pizzaioli deve fare un passo in avanti pensando di poter dare agli operatori una maggiore consapevolezza: dalla conoscenza delle materie prime alla loro lavorazione, sino al loro abbinamento a tavola. Solo così riteniamo che si possa ottenere una tutela forte e moderna della pizza napoletana.

Per i tuoi commenti cerca il codice 52651 su www.italiaatavola.net

Sergio Miccù

Presidente Associazione pizzaiuoli napoletani



#ilmestieredelpizzaiolo sia insegnato nelle scuole pubbliche

Era il 1998 quando, con l'intento di tutelare il pizzaiolo, sino ad allora una figura trascurata da tutte le altre associazioni di categoria, nacque l'Associazione pizzaiuoli napoletani. Da allora abbiamo lavorato sodo, talvolta in concerto ma più spesso da soli, per mantenere fede alla "mission" dell'Apn e raggiungere importanti traguardi.

Ad esempio, abbiamo dato alla Pizza napoletana un'identità definita, la "Pizza napoletana Stg"; abbiamo valorizzato la pizza napoletana e i prodotti campani d'eccellenza attraverso i nostri associati e insieme alle filiali dell'Associazione pizzaiuoli napoletani presenti in Cina, Giappone, Taiwan, Stati Uniti, Australia, Serbia, Portogallo, Brasile, Croazia, Algeria; abbiamo promosso e organizzato eventi di caratura nazionale e internazionale, come il Guinness world record "La pizza più lunga del mondo"; promuoviamo e sposiamo progetti di onlus come "Pizzerie contro la fame", rivolto a combattere la fame nel mondo.

Ora siamo vicini al riconoscimento dell'Arte dei pizzaiuoli napoletani come patrimonio immateriale dell'Unesco, grazie alla raccolta di oltre 2 milioni di firme. Il prossimo naturale obiettivo sarà quello di far inserire il mestiere del pizzaiolo all'interno dei programmi scolastici degli istituti alberghieri, con la qualifica di "Addetto ai servizi di pizzeria".

Al traguardo dei 20 anni dalla nascita, l'Associazione pizzaiuoli napoletani ha lanciato una raccolta firme per chiedere di inserire nei programmi degli istituti alberghieri la qualifica di Addetto ai servizi di pizzeria

Per i tuoi commenti cerca il codice 52566 su www.italiaatavola.net

Sono 60mila le pizzerie tradizionali e da asporto attive in tutta Italia, 150mila i pizzaioli e aiuto-pizzaioli impiegati nelle pizzerie nei weekend. E sono numeri in continua crescita. L'Apn non chiede di attivare un Programma operativo nazionale (Pon), ma un percorso formativo triennale specifico che permetta, ai ragazzi che vogliono intraprendere il mestiere del pizzaiolo, di avere un riconoscimento dallo Stato italiano, quindi dal ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Come per la qualifica di operatore dei servizi della ristorazione o la qualifica di operatore dei servizi di ricevimento, chiediamo che l'addetto ai servizi di pizzeria sia una qualifica valida sia in Italia che all'estero, dove il possesso di un attestato fa da discriminante per l'ottenimento del lavoro.

Per raccogliere consensi e stimolare l'interesse verso la proposta abbiamo istituito una petizione sulla piattaforma Change.org, legata all'hashtag ***#ilmestieredelpizzaiolo****, e abbiamo inoltrato al Miur la richiesta di discutere la nostra proposta nelle sedi competenti. È impensabile che non vi sia, per un mestiere così rilevante per l'economia e la tradizione italiana, un programma scolastico in grado di formare i ragazzi e avvicinarli a un mestiere che potrebbe fornire loro degli interessanti sbocchi professionali e lavorativi.*





Il format del classico evento enogastronomico viene circoscritto al solo **territorio marchigiano**: le "stelle" **Pompili**, **Bei**, **Uliassi**, **Recanati**, **Biagiola**, **Baiocco**, **Ciotti** e **Cedroni** ne hanno esaltato prodotti e potenzialità

Meet in Cucina valorizza le Marche

di *Marco Di Giovanni*

Prendiamo il classico format degli eventi di cucina e caliamolo in una precisa realtà territoriale: cosa si ottiene? Un evento capace di dar voce, attraverso l'autorità di grandi nomi del mondo della ristorazione, alle tipicità, alle tradizioni, ma soprattutto alle potenzialità di un territorio. Dopo le tre edizioni di Meet in Cucina Abruzzo, l'iniziativa ideata da Massimo Di Cintio si sposta appena più su lungo la Penisola e dà vita a Meet in Cucina Marche, che subito alla prima edizione si merita un forte applauso. «Crediamo sia fondamentale - ha dichiarato Massimo Di Cintio - che cuochi e ristoratori che operano sulla stessa regione abbiano un momento nel quale confrontarsi e scambiarsi esperienze, contribuendo a far crescere la qualità dell'offerta ristorativa e trainando allo stesso tempo la produzione».

Così hanno fatto i protagonisti di questa edizione, tutti stellati, tutti legati alle Marche. Il padre della ristorazione marchigiana Lucio Pompili del Symposium Lab, che si è concentrato nella trasformazione di una beccaccia da lui stesso cacciata; Danilo Bei, voce "diversa ma felice" del Ristorante Emilio di Fermo, per ogni creazione attinge dalla tradizione, rielaborandola con rispetto; Mauro Uliassi dell'omonimo ristorante bistellato a Senigallia (An), che fonda la sua filosofia ai fornelli sulla memoria, «punto di partenza per esplorare ciò che ancora non è stato esplorato»; Errico Recanati di Andreina a Loreto, che si definisce cuoco perché capace di «raccontare storie, sapori e ricordi»; Michele Biagiola di Signore te ne ringrazi a Montecosaro (Mc), talentuoso "vegetalista", da lui la Dieta del mezzadro è protagonista indiscussa; Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli a Gargnano (Bs), con una tecnica impeccabile mira a stupire, concedendosi qualche originale mix dolce-salato nel piatto; Stefano Ciotti di Nostrano Ristorante a Pesaro, che propone abbinamenti originali da eccellenze marchigiane come il Verdicchio e le barbecche; Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore a Senigallia, capace di alternare nei piatti momenti ludici e profondi, partendo dal territorio e confrontandolo con le culture conosciute nei suoi viaggi in tutto il mondo.

«Alcuni dei più importanti cuochi della regione», così li definisce tutti, Luca Santini, presidente dell'Unione regionale Cuochi Marche: «Con la loro esperienza hanno animato un evento che è stato occasione di aggiornamento professionale della quale tutti gli operatori di settore possono fare tesoro per migliorare nella quotidianità del proprio lavoro». La Fic (Federazione italiana cuochi) ha infatti patrocinato l'evento. Il presidente Rocco Pozzulo è intervenuto esaltando l'importanza di un'occasione in cui studenti delle scuole alberghiere sono messi direttamente a contatto con la grande Cucina italiana, «perché indubbiamente ai giovani serve andare all'estero, ma poi la cucina, quella vera, è proprio qui in casa nostra». cod 52364

Il Bitto e le stelle

Centrale la sinergia tra cuochi e produttori

Euro-Toques in prima linea, **20 cuochi** e **6 pasticceri**, e centinaia di ospiti, Numeri in crescita in questa **4ª edizione della festa dedicata al formaggio tipico della Valtellina**, con produttori e artigiani del luogo





di *Marco Di Giovanni*

È davvero straordinario quanto l'Italia abbia da offrire: territori, borghi, vini e tante tipicità che spesso rischiano di essere trascurate o dimenticate perché "troppo di nicchia". Una di queste è il Bitto, storico formaggio valtellinese, la cui produzione è messa a repentaglio da un mercato distributivo troppo affamato di numeri. Fortunatamente esistono occasioni che scongiurano questo rischio: a Mantello (So), si è svolta la 4ª edizione de Il Bitto e le stelle... e che edizione! Centinaia di ospiti accorsi dalla valle, 20 cuochi e 6 pasticceri, ambasciatori della tipicità italiana nel Belpaese, la maggior parte membri dell'associazione Euro-Toques Italia, in campo per ricreare un'atmosfera tutta valtellinese per immergersi in un territorio che ha tanto da raccontare.

«Attraverso la creatività dei cuochi che hanno aderito alla nostra iniziativa - ha dichiarato **Plinio Vanini**, fondatore de La Fiorida, unico agriturismo stellato in Italia - noi raccontiamo al pubblico ciò che sta dietro al Bitto, raccontiamo tutta la filiera, perché giocare in cucina con un prodotto significa dargli importanza, credere nella sua qualità e valorizzare tutto il lavoro che sta alla base della sua produzione. Per il nostro settore occorrono sinergie tra chi cucina e chi produce. Solo così si può vincere».

Protagonisti ai fornelli e in tavola, con i loro piatti, sono stati Simone Bonini, il bistellato Alessandro Negrini, Francesco Cranchi, i padroni di casa Franco Aliberti e Gianni Tarabini, il pizzaiolo Renato Bosco, Filippo Sinisgalli, l'"ambasciatore dell'olio evo" Tano Simonato, l'instancabile presidente Euro-Toques Enrico Derflingher, l'ex direttore della Guida Michelin Italia Fausto Arrighi, Marco Valli, Fabio Silva, Gianluca Fusto, Elnava De Rosa, Maurizio Santin e Claudio Gatti.

«Quando ero piccolo - ha detto **Enrico Derflingher** - prima di sapere che avrei fatto questo mestiere, ho sentito in televisione un giornalista dire che la Valtellina è la Calabria del Nord, piena di potenzialità ma ancora sconosciuta. Eccomi qui, insieme ai miei colleghi, per far sì che tutti possano conoscere questi sapori unici». cod 52320



Un piatto racconta un'emozione

Andrea Bertarini ha conquistato la **stella Michelin** quando aveva **29 anni**. Ne sono passati 7 e la stella ha continuato a brillare sulla **cucina del ristorante Conca Bella di Vacallo**, in Svizzera

Nato a Tradate (Va) nel 1982, ha passato l'infanzia a Esino Lario, nel Lecchese, dove i nonni hanno gestito dal 1954 l'hotel ristorante Mirafiori. «Poco più che sedicenne - racconta - ho voluto fare esperienza nell'alta ristorazione. E ho scelto la vicina Svizzera, oggi il Paese con il più elevato numero di stelle Michelin in rapporto alla densità abitativa».

Dalla Svizzera Andrea approda a Le Calandre dei fratelli Alajmo, dove si ferma un anno, per poi tornare nel 2007 nel Canton Ticino, al Conca Bella, che nel 2017 ha raggiunto il suo massimo punteggio sulla guida Gault & Millau in oltre 3 decenni di attività (17/20). Un risultato che gli è valso la nomina di "Miglior chef emergente ticinese 2017". È membro di Le Soste, Grandes Tables de Suisse e Chic, associazioni che rappresentano un traguardo, anche se lui non è tipo da "sedersi sugli allori". La sua è una cucina che definisce «in evoluzione senza rivoluzione», proiettata sempre al meglio utilizzando le tecniche più innovative, ma senza dimenticare il passato.



di Gabriele Ancona

«Quando ho lasciato l'albergo di famiglia - ricorda - volevo passare da una ristorazione della semplicità a una più impegnata. Con il tempo ho capito che i fondamenti dell'alta cucina di oggi li padroneggiavo già. Eravamo all'avanguardia. Coccolavamo i 180





ospiti dell'albergo con i nostri prodotti. Avevamo un orto importante, una serra, maiali, conigli, galline. Tutto era in casa».

Andrea Bertarini oggi al Conca Bella esprime una linea gastronomica che alterna picchi di creatività e di tradizione. «Adoro entrambe le declinazioni - puntualizza - sia che si tratti di una purea di patate con o senza lumache, sia di agnello e scampo, evoluzione in versione carne del gunkan giapponese (tipologia di sushi, *ndr*). La cucina è istinto, e mischiare le carte non è detto che sia un male».

Istinto anche nel presentare una ricetta. L'attimo prima che intervenga il gusto è infatti fondamentale; una portata disposta con criterio su un bel piatto appaga lo sguardo e attrae la clientela. «Quando si impiatta - sottolinea Bertarini - gli elementi devono andare al loro posto naturalmente. L'estetica non va ragionata in eccesso. Se si pensa troppo a dove sistemare una goccia o un qualsiasi elemento decorativo è facile che si sbagli».

Una consapevolezza che deriva dal fatto che Andrea è anche un appassionato fotografo. Senso estetico, cromatico e dimensione narrativa gli sono congeniali. Come una fotografia, una ricetta deve raccontare un'emozione e il piatto inteso come supporto di alimenti ne diventa parte integrante. «Il 20% del successo di una portata dipende da come e dove è servita», precisa Bertarini. Inevitabile quindi la ricerca maniacale di porcellane in grado di soddisfare queste esigenze.

«La collezione SuMisura di Royale - spiega - è stata la chiave di volta. Articoli artigianali frutto di una lavorazione totalmente "hand-made" per uso professionale». A produrre SuMisura è un'azienda italiana al 100% che progetta e realizza porcellane per la tavola utilizzate oggi da più di 150 stelle Michelin in 20 Paesi nel mondo. Royale è guidata dalla famiglia Fanfarillo, che in 30 anni ha costituito un gruppo di lavoro che impegna oltre 100 persone. Protagonista nel settore Horeca, è un'impresa versatile in grado di produrre articoli per qualsiasi tipologia di clienti in tempi rapidi e a costi competitivi. Il reparto produttivo dedicato all'alta ristorazione è stato inaugurato nel 2013. «Un reparto dedicato alla manifattura, nel vero senso della parola, in piena sintonia con i professionisti della ristorazione e in grado di realizzare oggetti unici per ogni necessità», fa notare Andrea Bertarini.

È di questi giorni la decisione di prendere un po' di tempo per sé dopo 10 anni. cod 52252

La ricercatezza delle piccole forme

L'arte di **stupire con nuovi sapori**. La voglia di **sperimentare** e **osare** anche **nelle forme e nelle dimensioni** è ciò che guida il lavoro quotidiano dei **Culinary Advisor Debic**, sempre alla ricerca di nuove proposte

Con questo spirito Davide Tabarri e Andrea Gamberini hanno realizzato il nuovo ricettario "La ricercatezze delle piccole forme". Dieci ricette dedicate agli specialisti della ristorazione e del catering, ognuna delle quali ha un denominatore comune: piccole forme per grandi emozioni.

Il ricettario è scaricabile gratuitamente nella nuova sezione Ricettari del sito Debic, insieme a tutti quelli realizzati in precedenza. Più di 100 ricette per ispirare i professionisti della pasticceria e della ristorazione.

Ecco due delle ricette presenti nel ricettario: una Crema di spinaci con scamorza affumicata, crostini al pomodoro e germogli di rapa rossa e dei Bon Bon salati, a base di gamberetti, champignon, speck ed erba cipollina.

In cucina o in pasticceria, l'invito è sempre lo stesso: non smettere mai di osare e sperimentare. Non solo con i sapori ma anche con le forme.

cod 52357

FrieslandCampina Professional
via Paracelso 18 - 20864 Agrate Brianza (Mb) - Tel 039 6072500
www.debic.com/it

Bon Bon con gamberetti, champignon, speck ed erba cipollina



Ingredienti

CREMA DI MASCARPONE: 500 g di mascarpone, 50 g di Culinaire Original Debic, sale fino q.b., pepe bianco q.b.

BRUNOISE: 50 g di gamberetti cotti, 50 g di funghi champignon, 50 g di speck, 20 g di erba cipollina

Preparazione

CREMA DI MASCARPONE: miscelare il mascarpone con Culinaire Original Debic e condire con sale e pepe.

BRUNOISE: tagliare a brunoise molto fine i gamberetti, i funghi e lo speck. Tagliare a rondelline l'erba cipollina. Cuocere al sauté i funghi, molto velocemente e a fiamma alta.

MONTAGGIO E FINITURA: creare con le mani delle piccole sfere di crema di mascarpone. Passare ognuna delle sfere ottenute in una delle diverse preparazioni facendo aderire bene i cubettini. Adagiare ogni sfera su un piatto e servire in accompagnamento all'aperitivo o come entrée.

SUGGERIMENTI: se si desidera avere delle sfere perfette utilizzare degli stampi in silicone a semisfera piccola, e abbattere. Unire le due semisfere congelate con un poco di crema di mascarpone e creare la sfera.



Crema di spinaci con scamorza affumicata, crostini al pomodoro e germogli di rapa rossa

Ingredienti

CREMA DI SPINACI: 500 g di spinaci, 100 g di Culinaire Original Debic, 1 scalogno
CROSTINI: 100 g di pane in cassetta al pomodoro
MONTAGGIO E FINITURA: 150 g di scamorza affumicata, germogli di rapa rossa q.b.

Preparazione

CREMA DI SPINACI: rosolare lo scalogno tagliato grossolanamente e aggiungere gli spinaci e un bicchiere d'acqua. Portare a cottura gli spinaci e frullarli con l'ausilio di un frullatore ad immersione, versando Culinaire Original Debic a filo.
CROSTINI: tagliare il pane in cassetta al pomodoro a cubetti, dopo averlo privato della crosta. Tostarlo in forno.
MONTAGGIO E FINITURA: versare la crema di spinaci in una fondina, aggiungere la scamorza tagliata a julienne, i crostini di pane e infine decorare con i germogli di rapa rossa.

SOTTO LA TOQUE: INNAMORATO, APPASSIONATO, FOLLE

Abbiamo sollevato il cappello a Antonio Raffaele



di Carla Latini

Antonio Raffaele nasce in Calabria, la passione viene da lì. Ma l'amore per la cucina esplode quando si fa adottare dal Salento, la sua "seconda terra". Unisce i colori e i sapori del Mediterraneo a un debole per la Francia che ha frequentato con gli stage da Pierre Hermé. La sua cucina è fusione fra la genialità di Gianfranco Vissani (ha fatto stage anche da lui) e la creatività di Hermé. È pasticcere diplomato e sommelier di terzo livello. Al "Folie", ristorante a Lecce che divide con il socio Giovanni Fedele, oltre alla proposta di vivande da far girare la testa per la qualità e la varietà degli ingredienti, salta all'occhio la carta degli champagne.

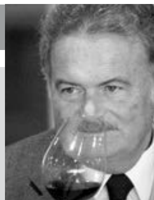
In verità il locale si sarebbe dovuto chiamare Vanille. La vaniglia è il suo ingrediente "feticcio" e la dolcezza è sempre presente nelle sue preparazioni. Un esempio? Macarons alla nocciola Igp Piemonte, finocchietto selvatico calabrese, tartufo bianco e chantilly al tartufo bianco. Un'altra "fissa" sono i macarons. Dai salati ai dolci, dal foie gras alla ricotta, piatti rotondi e curati come un grande dessert. Colori tenui che scoppiettano una volta aperti.

Folie ha solo 24 posti. Un ristorante raccolto e soffuso dove Antonio e Giovanni "cullano" i clienti nell'eleganza in attesa del momento più bello, quello del dolce. cod 52220



Da bambino cosa sognavi di diventare?	Stilista
Il primo sapore che ti ricordi.	Il sugo di mia zia Liliana
Qual è il senso più importante?	La vista
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Macaron maculati con ganache al foie gras, mele caramellate al limone e vaniglia di Tahiti
Come hai speso il primo stipendio?	Un paio di scarpe Berluti
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Cassata Siciliana, foie gras e carpaccio di beccaccia con tartufo bianco
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	Champagne
Qual è il tuo cibo consolatorio?	Il cioccolato fondente
Che rapporto hai con le tecnologie?	Le utilizzo soprattutto per il lavoro
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	Linguine, caffè
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Mia moglie, mia nonna, mia zia Liliana, la mia famiglia, Gianni Versace, Jean Paul Gaultier, Bach, Beethoven, Glenn Gould, Benedetti Michelangeli, Martha Argeric, Alberto Sbano, Diomiro, Eusebio, Mimmo, Tommaso...
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	"Campo di grano con volo di corvi" di Van Gogh
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	L'opera "Don Giovanni" di Mozart

IL COMMENTO


di Roberto Vitali

Igiene in cucina, biglietto da visita per il ristoratore

Nella mia esperienza di giornalista che da anni scrive di enogastronomia, ho visitato molte cucine di locali pubblici, da quelle vaste e splendenti, ben in vista aldilà del vetro che le separa dalla sala ristorante (ancora poche, per la verità) a tante altre modeste, anguste, anche purtroppo trasandate sotto il profilo dell'igiene, dove sono entrato quasi contro la volontà del titolare. La cucina, invece, dovrebbe essere tranquillamente visitabile, una sorta di biglietto da visita per un ristoratore.

Anche nelle piccole cucine dei bar, dove gli alimenti sono anche solo scaldati, l'igiene è importantissima, un punto d'orgoglio che fa la differenza tra un locale e l'altro, anche perché il consumatore è sempre più sensibile a questi temi. Le statistiche dimostrano che i locali pubblici che hanno investito nel migliorare l'arredo, il comfort e la sicurezza igienica dei clienti, hanno aumentato immediatamente il gradimento dei consumatori e quindi il fatturato.

Per una sana alimentazione è importante non solo la scelta di cibi dalla qualità eccellente, ma è necessaria anche grande attenzione a come le materie prime vengono trattate. Pretendere massima igiene nella cucina di casa, ovvio, ma soprattutto nelle cucine dei locali pubblici, dove, purtroppo, la sensibilità degli addetti può essere superficiale. È questione di sensibilità e di preparazione culturale. Bisogna innanzi tutto volere l'igiene, esigerla. I mezzi per ottenerla ci sono, sempre migliori e sempre più pratici. cod 52595



Paolo Griffa in cucina al Grand Hotel Royal e Golf

Da pochi giorni **Paolo Griffa** ha lo sguardo sul Monte Bianco. La catena montuosa, infatti, è il panorama dalle finestre dell'Hotel Royal e Golf di Courmayeur dove il cuoco ha iniziato una nuova avventura. Dopo due anni nella cucina di Serge Vieira, il giovanissimo e talentuoso Griffa torna in Italia, dove ha già dimostrato grande professionalità con Marco Sacco, al bistellato Piccolo Lago; sempre in Italia recentemente ha dato prova di grande capacità alle selezioni del Bocuse d'or. Courmayeur in Valle d'Aosta sta puntando molto sull'enogastronomia: l'arrivo di Paolo Griffa sarà senza dubbio una marcia in più.

Paolo con che spirito arrivi al Grand Hotel Royal e Golf?

Ci arrivo dopo mesi intensissimi. Ho terminato da Serge Vieira a metà settembre, sono tornato in Italia soltanto due settimane prima del Bocuse d'or. Mi sono chiuso in Cast Alimenti per allenarmi giorno e notte. Amici, sponsor diventati amici, partner e cuochi "mentori" passavano per assaggiare, guardare, consigliare... Abbiamo costruito il #teamgriffa, un hashtag nato per scherzo poi adottato definitivamente. Significa che assieme, ognuno con la propria passione e le proprie competenze, siamo in grado di costruire un progetto articolato e solido, che arricchisce tutti. Infatti per il Bocuse abbiamo progettato assieme ogni dettaglio.


di Andrea Radic

L'importanza della squadra, fondamentale in cucina.

Con il Bocuse ho capito ancora di piu il valore del team, percepibile perfino quando mi sono letterlamente frullato il pollice in un mixer difettoso: non si puo cucinare? Bene, andiamo a Parigi a vedere le finali francesi, per studiare un po'.

Inizi dunque un'avventura emozionante ai piedi del Monte Bianco.

Entusiasmo, passione e spirito di squadra: è con questo spirito che sto costruendo la brigata del Grand Hotel Royal a Courmayeur. Un nuovo punto di partenza per capire dove si è arrivati e mettere in pratica tutte le esperienze maturate in questi anni al di fuori dell'Italia. cod 52633





Da passione a professione

La pizza gourmet di Paolo Pannacci

Diventato pizzaiolo da giovanissimo, quasi per caso, **Pannacci** si è perfezionato con il **tempo** e la **determinazione**. Tra i **prodotti che predilige per le sue creazioni**, il **pomodoro** della **linea Cirio Alta Cucina**

Una carriera voluta, sofferta e conquistata con grinta. Ma non cercata, almeno all'inizio. **Paolo Pannacci** a 15 anni era un apprendista barman in un locale nel centro di Firenze. Dopo un paio di stagioni al banco bar, l'urgenza del momento lo catapulta a sostituire il pizzaiolo. Un'emergenza che va fronteggiata in ogni modo: il locale è affollato di turisti e la richiesta di pizze è esponenziale. Paolo regge il colpo e la pizza comincia a insinuarsi nel suo Dna.

Nel 1987, a 19 anni, sforna pizze nel ristorante pizzeria Lo Spela a Greve in Chianti (Fi). Autodidatta, si confeziona la professione a sua misura fino a raggiungere la consapevolezza che il futuro è proprio lì, nel cuore del Chianti. E il 1° gennaio 2000 - data più simbolica non si poteva trovare - Lo Spela diventa di Paolo Pannacci, pizzaiolo e imprenditore "millesimato". Otto anni che filano lisci, ma poi la crisi economica morde le gambe. La reazione di Pannacci non si fa attendere.

«Il momento critico - racconta - mi ha spinto a guardarmi dentro. E ho capito che il tempo dell'autodidattica era arrivato al capolinea. Ho frequentato corsi di formazione e ho studiato con impegno per evolvere e riappropriarmi della mia professione. Nel locale e in laboratorio. La formula de Lo Spela andava rivoluzionata».

Il primo atto del nuovo corso ha inciso sull'orario di apertura: operativi solo la sera anche per intercettare una clientela meno frettolosa e più con-





centrata sul piatto. «È stata una corsa a ostacoli in salita - ricorda Paolo Pannacci - la clientela e i collaboratori non hanno compreso subito lo sforzo verso una ricerca diversa degli ingredienti per le farciture, verso il fresco, le lunghe lievitazioni e un servizio al tavolo non meccanico, ma consapevole». Lo ha invece capito benissimo la Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso, che nel 2013 premia Pannacci con "Tre Spicchi", riconfermati anche nell'edizione 2018 per la Pizza a degustazione.

«Un riconoscimento - conferma Pannacci - che ha convinto anche i più rigidi, una svolta. Abbiamo incominciato a lavorare sul lievito madre, su Biga e idrolisi dell'amido utilizzando anche farine alternative come quella di canapa. Il biologico ha cominciato a entrare in laboratorio e la genuinità è stata il minimo comun denominatore in quanto sviluppa il valore oggettivo, nutrizionale di un prodotto. Certo, il gusto è fondamentale, ma soggettivo. Noi abbiamo scelto di andare davvero in profondità, perché alla nostra clientela vogliamo servire genuinità e valori nutrizionali conditi di gusto».

Lo Spela dispone di circa 90 coperti e propone un menu pizza con 25 ricette, di cui una quindicina dell'antica tradizione. Protagonisti materie prime di stagione e pomodori che assicurano versatilità nelle prestazioni e una resa ottimale e costante per ogni elaborazione gastronomica.

«Mi sono orientato su Cirio Alta Cucina - ammette Pannacci - in particolare su I Pelati e I Datterini, ottimi prodotti dalla grande lavorabilità». In particolare, I Pelati, grandi, corposi e calibrati, assicurano un'ottima resa grazie alla ricca salsatura e all'elevato peso sgocciolato. I Datterini si mantengono alla vista intatti durante la cottura grazie alla buccia sottile. Se leggermente schiacciati, rilasciano il succo che si addensa a fuoco alto in una salsa legata e gustosa. «Pomodori selezionati, caratterizzati da grande versatilità e da un consolidato valore tecnico», puntualizza.

La pizza per Paolo Pannacci è una dimensione esistenziale, un'opportunità di condivisione di tradizione e ricerca. Un contenitore di competenze da divulgare per favorire una cultura partecipata della pizza. Con questi obiettivi, insieme agli amici pizzaioli Massimo Giovannini, Graziano Monogrammi e Giovanni Santarpia, ha fondato a inizio 2017 Pizza & Peace. «È un'associazione - spiega - che vuole diffondere la ricchezza del patrimonio alimentare inteso come unione di conoscenze e filosofie di vita per una comunione di valori tra popoli che si basa su pace, amicizia, educazione e rispetto». cod 52330

Cirio Alta Cucina
via Paolo Poggi 11 - 40068 San Lazzaro di Savena (Bo) - Tel 051 6228311
www.cirioaltacucina.it

Trofeo Pulcinella, 4 i vincitori

Francesco Di Ceglie, Carmine Donzetti, Emanuele Paolella e Gaetano Paolella si sono aggiudicati la vittoria della **terza edizione** del Trofeo Pulcinella a Napoli



Nella categoria Pizza napoletana, Di Ceglie è stato eletto dalla giuria tecnica e Donzetti da quella popolare; nella categoria Pizza contemporanea, Emanuele Paolella è stato premiato dalla giuria tecnica, mentre Gaetano Paolella da quella popolare. In gara 100 pizzaioli, 50 per la Pizza napoletana e 50 per quella rivisitata

Main sponsor della manifestazione Le 5 Stagioni, la linea di farine specializzate per pizza di Agugiaro & Figna Molini. Tre le farine Le 5 Stagioni a disposizione dei professionisti in gara: Macinata a Pietra, Gluten Free e Pizza Napoletana. «Il Trofeo Pulcinella è il trofeo per eccellenza dedicato alla pizza e ai pizzaioli napoletani», ha dichiarato Riccardo Agugiaro, direttore commerciale export dell'azienda. «Questo è il valore che la manifestazione vuole trasmettere e noi come azienda siamo molto contenti di essere stati tra i protagonisti principali della gara con tre prodotti diversi dedicati all'alimento che più di tutti rappresenta l'Italia, la pizza. La competizione è stata di livello e appassionata, valutata da una giuria importante composta da giornalisti specializzati e food blogger di rilievo. Rotonda, sottile, al taglio, fragrante, morbida: ogni tipo di pizza è un successo, basta che sia buona!».

Analizzando le caratteristiche delle farine che hanno dato vita alla terza edizione del Trofeo Pulcinella, Macinata a Pietra è una farina di grano tenero tipo 1 ad alto tenore proteico macinata in molino con mole granitiche a ridotto effetto di stress sul chicco. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso. È indicata per tutti gli impasti diretti e indiretti con medie e lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Gluten Free è invece uno speciale mix per pizza composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte. Grazie alla sua composizione permette di realizzare pizze gluten free estremamente leggere e digeribili. La sua ricetta d'uso, semplice e intuitiva, garantisce risultati sempre eccellenti.

Pizza Napoletana è una farina di grano tenero tipo 00 a medio-alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti per pizza napoletana. Sviluppata in collaborazione con i maestri pizzaioli dell'Associazione verace pizza napoletana, rende l'impasto elastico e garantisce un eccellente sviluppo del cornicione della pizza.

cod 52195



Di Piazza pizzaiolo dell'anno

Trionfa al 5° Campionato italiano

Il **Campionato italiano pizzaioli-Trofeo Pizzaiolo dell'anno** si è svolto a Falerna Marina (Cz). Duplice la finalità: favorire l'acquisizione di **nuove competenze** e **mettere in comunicazione operatori e aziende**

di *Gabriele Ancona*



Trentasette concorrenti fantasiosi e creativi hanno animato la quinta edizione del Campionato italiano pizzaioli-Trofeo Pizzaiolo dell'anno, che ha incoronato il siciliano **Salvatore Di Piazza** de La porta del pepe di Bagheria (Pa). Organizzato da Roberto Gallo, presidente dell'associazione Pellegrino Artusi, si è svolto il 26 settembre nei locali del ristorante Lido Gallo a Falerna Marina (Cz). Duplice la finalità della manifestazione: favorire l'acquisizione di nuove competenze, grazie all'interazione tra i concorrenti che hanno avuto modo di confrontarsi su idee, tradizioni e tecniche di lavorazione, e mettere in comunicazione operatori e aziende in un'osmosi vitale di professionalità. Obiettivo centrato. Pizzaioli provenienti da tutta Italia e massiccia adesione di imprese del settore. In particolare, Cantina Merano, Pentole Agnelli, Bonaventura Maschio, Olio Dr. Gallo, Ottimo (vaschette e rotoli in alluminio per alimenti) e come official partner Take in Food, il nuovo sito web dedicato ai pubblici esercizi.

I pizzaioli in gara si sono confrontati nella specialità pizza tonda proponendo ricette di fantasia cotte in forno a legna o elettrico. Una classifica a parte ha premiato la pizza più bella. Di grande calibro la giuria, che ha valutato i singoli elaborati in base ad aspetto, cottura e gusto senza conoscere l'identità dell'autore. Commissione presieduta da Donato Episcopo, executive chef del ristorante La Corte, una stella Michelin a Follina (Tv), e Danilo Bellucci, autorevole uomo di comunicazione e presidente onorario della Pellegrino Artusi. Al loro fianco Francesca Mannis, barlady e organizzatrice dell'evento, Camillo Pisano, editore del web magazine Piacerdellavita.com, Nereo Salerno, titolare di Ottimo, Michael Zuech, direttore commerciale Cantina Merano, Sebastiano Marino, maestro pizzaiolo, Francesco Iocco, alias Ciccio Pizza, titolare delle omonime pizzerie milanesi.

Al termine della gara, show cooking ideato dal manager della formazione Horeca Michele Di Carlo, che ha messo sotto i riflettori l'arte di Donato Episcopo. Lo chef ha dimostrato come sia possibile realizzare un piatto di alta cucina con ingredienti di tutti i giorni. Utilizzando impasto di pizza madre, patata lessa schiacciata, tuorlo d'uovo, 'Nduja, cipolla di Tropea, ricotta di pecora e vin cotto di Primitivo, ha dato forma a un "calzoncino" ripieno di equilibrata intensità al palato. Una ricetta che ha documentato quanto la gastronomia possa essere aulica anche con ingredienti di facile reperibilità.

La cerimonia di premiazione si è svolta a bordo piscina del Temesa Village di Nocera Terinese. Alle spalle del vincitore Salvatore Di Piazza, Saverio Napoletano (L'antico rifugio, di Turi, Ba) e Giuseppe Salvia (Pizzeria Campanella di Monreale, Pa). Francesco Fortuna (Miseria&Nobiltà di Parghelia, Vv) si è aggiudicato il trofeo Pizza più bella.

cod 52162

Raffaello, Leopardi e Rossini ispirano i più grandi pasticceri d'Italia



Si è svolto attorno al tema "**Poesia, musica e pittura, espressione di arte nel mondo**" il **23° Simposio pubblico AMPI** e ha visto i **pasticceri** dedicare le loro creazioni ai tre più grandi artisti marchigiani

La splendida cittadina di Recanati (Mc) ha ospitato lo scorso ottobre (il 16 e il 17) l'associazione che riunisce i migliori professionisti della pasticceria italiana fondata da Iginio Massari. Due giorni tra tematiche interne, confronti, presentazioni, degustazioni, incontri con le autorità locali, oltre che occasione per visitare le attività di 3 dei 4 Maestri marchigiani membri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani: Armando Lombardi di Osimo (An), Claudio Marcozzi di Loreto (An) e Andrea Urbani di Fano (Pu). A dare man forte alla macchina organizzativa del Simposio pubblico AMPI anche Roberto Cantolacqua Ripani di Tolentino (Mc) e i vicini colleghi dell'Abruzzo Sandro Ferretti di Pagliare di Morro d'Oro (Te) e Fabrizio Camplone di Pescara, oltre a Pietro Moffa, Antonio Daloiso, Riccardo Patalani ed Emmanuele Forcone.

Momento clou della manifestazione è stata la giornata di martedì 17 ottobre, aperta a tutti, dedicata alle premiazioni e presentazione dei lavori dei 69 accademici. Prima dell'apertura al pubblico, presentate da Federico Quaranta, volto Rai, autore e conduttore radiotelevisivo, specializzato in programmi enogastronomici, si sono svolte le premiazioni finali con la consegna delle ambite medaglie d'oro AMPI che hanno consacrato il Campione del mondo di pasticceria 1997 Luca Mannori, per l'eccellenza nella bontà della monoporzione, e Riccardo Patalani, per l'alta tecnica e il grande senso artistico dimostrati nella realizzazione del tavolo di presentazione.

Nell'ambito dei premi dedicati alle aziende, AMPI ha conferito 2 medaglie d'oro: ad Agrimontana per la co-

stante ricerca del buono, la valorizzazione dei prodotti del territorio e le straordinarie peculiarità di alto valore qualitativo della Pasta di nocciola Igp pura, tostatura media; e all'azienda Polin per la costante ricerca scientifica applicata allo sviluppo tecnologico per la pasticceria, portando l'azienda a rappresentare l'eccellenza italiana con la gamma dei forni rotativi serie Pocket.

Dulcis in fundo, AMPI ha conferito al salernitano Giuseppe Manilia il riconoscimento di "Pasticcere dell'anno 2017 - Trofeo Pavoni" per l'impegno e la costanza profusi nel perseguire gli obiettivi e gli straordinari traguardi professionali finora raggiunti e per i nuovi stimoli che costantemente contribuisce a fornire ad AMPI e all'intera pasticceria nazionale. Il titolo di Pasticcere dell'anno è un riconoscimento prestigioso conferito dai professionisti AMPI, tutti concordi sui meriti del maestro di Montesano Scalo, in provincia di Salerno.

Alle 16.30 si sono poi aperte al pubblico le porte di "M'è dolce", evento che ha coinvolto oltre 3mila persone nell'atmosfera elegante della recanatese Villa Anton. Un parterre d'eccezione di pastry chef ha colorato e profumato i quasi 1.000 mq delle sale messe a disposizione, esponendo quasi 70 pezzi artistici in cioccolato, zucchero e ghiaccio, creati ad hoc e posizionati su tavoli da presentazione. Una esposizione di opere d'arte dolciaria con lavori raffinati, in tema con le degustazioni, creati seguendo l'ispirazione del tema: Raffaello, Leopardi e Rossini, i tre illustri marchigiani, che hanno contaminato la creatività dei Maestri AMPI.

Durante la cena di gala, con importanti ospiti del mondo food e pasticceria, il presidente Fabbri coadiuvato da Iginio Massari, dalle autorità locali e dall'assessore regionale al Turismo e grandi eventi, Moreno Pieroni, ha consegnato i diplomi "Menzione speciale" ad Armando Lombardi, Fabrizio Galla, Luca Mannori e Vincenzo Santoro per la ricercatezza, eleganza e pulizia delle loro creazioni, e la medaglia d'oro per la migliore squadra al gruppo della Regione Marche (Sandro Ferretti, Riccardo Patalani, Emmanuele Forcone, Antonio Daloiso, Armando Lombardi, Claudio Marcozzi, Andrea Urbani, Pietro Moffa, Fabrizio Camplone e Roberto Cantolacqua Ripani). cod 52494

UN ACCADEMICO AL MESE



Giuseppe Manilia

Titolare della Maison Manilia a Montesano sulla Marcellana, una cittadina a 100 km a sud di Salerno che sorge alle pendici dei tre Monti della Maddalena. Da qui, ad una altitudine di 860 metri, si domina l'intera valle e in questo contesto di straordinaria bellezza è incastonata la Pasticceria di Giuseppe Manilia. Accusato di aver creato una "gioielleria" di dolci, che provocano tentazioni continue a chiunque si ritrovi in questo crocevia tra Campania e Basilicata. Schivo e riservato membro dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, Giuseppe si distingue per minuziosità e precisione delle sue creazioni.

Se oggi si parla tanto di tradizione, chiariamo fin da subito che la Pasticceria di Manilia non è un luogo tradizionale. Manilia prepara dolci tradizionali rivisitati, monoporzioni e mignon moderne tra cui le code di aragosta alla crema, la perla del Sud, Rosemary dedica alla figlia e i macaron con le ganache di frutta all'interno. Ogni dolce è una storia a sé, frutto non solo di maestria ed inventiva, ma di puro amore e piacere. Forme perfette, sapori sublimi, confezioni sobrie ed eleganti. Siamo al cospetto di in professionista di grande valore che ama il suo lavoro. Ricerca sapientemente usata, accostamenti davvero riusciti. Se può, Giuseppe Manilia prende tutto dai dintorni, dagli ingredienti di base ai frutti di bosco, appunto dai boschi del Parco nazionale del Cilento Vallo di Diano.

I premi e riconoscimenti sono così numerosi che non è possibile citarli tutti. Tra i tanti spiccano la medaglia d'oro al concorso "The best in the world dolce alle nocciole" nel 2012 e le "Tre torte", da cinque anni a questa parte, nella Guida Pasticceri e Pasticcerie del Gambero Rosso. Vince la 5ª edizione del concorso Santarosa Conca Festival 2016, trionfando con una sua creazione che è una declinazione della sfogliatella a cui è dedicato il Festival in versione moderna accompagnata al gelato alla crema. "Pasticcere dell'anno 2017" è l'ultimo titolo che Manilia, pasticcere per lo più autodidatta, ha conquistato riuscendo ad imporsi con gli anni nel panorama della pasticceria di alto livello grazie anche al confronto con i colleghi AMPI.

Trofeo Pavoni
Vince Giuseppe Manilia

L'**ambito Trofeo Pavoni** premia il maestro salernitano quale **miglior Pasticcere dell'anno 2017** all'interno del circuito di **AMPI**, Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Negli anni il riconoscimento è stato vinto dai più importanti e autorevoli professionisti dell'arte pasticcera. L'emozionante cerimonia di premiazione si è svolta presso l'Accademia di Villa Anton a Recanati (Mc) durante il Simposio Pubblico 2017, l'evento principale organizzato da AMPI, quest'anno caratterizzato dal tema "M'è dolce" con l'esposizione dei lavori artistici e le degustazioni dei prodotti creati ricordando Raffaello, Leopardi e Rossini, i tre illustri marchigiani che hanno ispirato la creatività dei pasticceri.



Pavoni Italia ha consegnato con piacere il trofeo al Maestro Manilia, "Tre Torte" nella Guida Pasticceri e Pasticcerie 2016 del Gambero Rosso e già premiato nel 2012 per il miglior dolce alla nocciola al mondo. Titolare dell'omonima pasticceria, nella sua "boutique di dolci gemme" a Montesano Scalo (Sa), crocevia tra Campania e Basilicata, Manilia coniuga con abilità i profumi del territorio cesellando minuziosamente le ricette della tradizione per farne di completamente nuove e del tutto personali.

I Maestri AMPI, ogni anno, si danno appuntamento con il pubblico e con le aziende partner. Ancora una volta Pavoni Italia è onorata e determinata nell'essere a fianco di grandi professionisti, riconoscendone il genio e le eccellenti capacità interpretative. Si sono riuniti quest'anno a Recanati, l'incantevole paese dell'entroterra marchigiano sulla cima di un "ermo colle", così come il poeta Giacomo Leopardi ce lo ha consegnato, immerso nel verde e nei profumi di una ricca vegetazione. Tra questa città e Senigallia (An) si è svolto il Simposio Pubblico, un "pastry festival" dal sapore intimo ma globale, capace di abbattere ogni barriera tra i grandi pasticceri e il pubblico, mettendoli a stretto contatto attraverso degustazioni e incontri.

Quest'anno la kermesse ha visto la partecipazione dei 69 Maestri Pasticceri AMPI provenienti da tutta Italia e non solo. Un parterre d'eccezione e un evento mediatico che ha tenuto accesi i riflettori sulle Marche, regione bisognosa più che mai di ricevere attenzione dopo il sisma che l'ha colpita duramente. cod 52272

Mondiali di pasticceria

Una dolce rivincita per l'Italia

La **squadra italiana trionfa** ai **Mondiali di Pasticceria a HostMilano**, battendo Cina e Giappone. «La vittoria dei **tre Maestri pasticceri** - spiega **Federico Anzellotti** - dimostra **la crescita della pasticceria made in Italy**»



Fiero il presidente di Conpait: «È stata una rivincita per la squadra italiana, che nella prima edizione del 2015 si era piazzata al secondo posto dietro al Giappone, arrivato terzo». Venti le squadre per altrettanti Paesi, 60 pasticceri per 4 specialità che hanno stupito i giurati con una serie di praline, gelati, torte e affascinanti sculture. A valutare le realizzazioni una giuria di 20 esperti internazionali formata dai capitani delle squadre in gara, sotto la presidenza del Maestro Christian Beduschi.

«Ogni squadra - continua **Anzellotti** - ha dovuto preparare tre specialità, monoporzione di gelato, cioccolatino e torta moderna, e tre sculture, in pastigliaggio, ossia pasta di zucchero malleabile, in isomalto e in coccolato. Il team italiano, formato da Matteo Cutolo, Giuseppe Russi ed Enrico Casarano, ha realizzato tre sculture d'eccezione, che hanno rappresentato in modo originale il tema dei Mondiali, "Alla scoperta del mondo del cioccolato e del caffè". La scultura di cioccolato celebrava l'origine e la forza del cacao, rappresentata da una maschera Maya; quella in pastigliaggio, dedicata al caffè, riprende invece in maniera creativa il macinino tradizionale, la moka e il tavolino; la scultura di isomalto infine rappresenta l'incontro tra i due elementi, un vero e proprio bacio tra caffè e cioccolato».

Al secondo posto la Cina, che ha vinto anche il premio speciale per la Miglior scultura artistica. I maestri pasticceri cinesi hanno infatti realizzato due tra le più spettacolari sculture in assoluto: una donna trionfante in pastigliaggio e una scultura di cioccolato che rappresenta un indio dell'America Centrale, con maschera rituale e scudo.

«Questa edizione - commenta Anzellotti - è stata caratterizzata dalla grande prestazione della pasticceria asiatica, che oltre a Cina e Giappone ha visto la Thailandia vincere il premio speciale per la Miglior pralina, battendo Paesi di grande tradizione come la Svizzera, a cui è andato il premio per il Miglior gelato, e la Francia, che ha invece vinto il premio speciale per la Miglior torta moderna. Il premio giornalistico Pastry Magazine è stato assegnato al Marocco».



di Monica Di Pillo

Il team italiano

Matteo Cutolo, classe 1975, partenopeo, si è avvicinato alla pasticceria quando era ancora un bambino. Il suo compito nella squadra è stato dedicarsi alla preparazione della monoporzione di gelato e alla creazione di una scultura in pastigliaggio.

Giuseppe Russi, 33 anni, ha iniziato giovanissimo e nel 2008 ha aperto la sua attività a Laterza (Ta). Dedizione e passione per lo zucchero gli hanno consentito di vincere diversi concorsi, e nel 2016 il Campionato italiano di pasticceria della Fipgc.

Enrico Casarano, 24 anni, è campione italiano Fipgc 2016 categoria cioccolato. Leccese di origine, si è avvicinato al mondo della pasticceria a 14 anni, specializzandosi in pralineria, pasticceria moderna e lavorazione del cioccolato; oggi è al timone della pasticceria Da Ugo a Casarano (Le). cod 52640

DOVE ETERNAMENTE FIORISCE LA VITE...



Col Vetoraz®

VALDOBBIADENE
CARTIZZE SUPERIORE
denominazione di origine controllata e garantita

Il Prosecco è da molto tempo coltivato nella fascia collinare della marca trevigiana, e più precisamente sulle colline che si estendono tra Valdobbiadene e Conegliano. La storia di un vino, soprattutto se di origine antica, è intimamente legata non solo alla terra che lo produce, ma anche alle vicende che nel corso del tempo hanno segnato la vita delle generazioni che si sono succedute nel territorio di produzione.

Col Vetoraz
Valdobbiadene

Strada delle Treziese, 1 » 31049 S. Stefano di Valdobbiadene (TV) » ITALY
Tel. +39.0423.975291 » Fax +39.0423.975571 » info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it



JDW.it



foto del servizio Stefania Spadoni.jpg

IN SALA CON Vincenzo Donatiello «Mettere a proprio agio il cliente»

Lucano originario del Vulture, **classe 1985**, vanta un curriculum che fa tremare i polsi. E **ha solo 32 anni**, che in questa professione e a questi livelli possono però valere doppio

di *Gabriele Ancona*

Una storia professionale in continua ascesa, come dimostra la vittoria del titolo di Personaggio dell'anno 2013 (categoria "Maitre e Sommelier") nel sondaggio di Italia a Tavola, nonché la nomina a Maitre dell'anno tributata dalla Guida ai Ristoranti d'Italia 2018 de L'Espresso. È stato inoltre Miglior sommelier junior d'Italia nel 2004, Miglior sommelier di Romagna nel 2010 e Miglior direttore di sala per la Guida del Touring 2016. Referente per il Piemonte dell'associazione Noi di Sala, che dal 2012 valorizza e promuove i valori della sala e del servizio, **Vincenzo Donatiello** cresce tra la Puglia, dove frequenta l'istituto alberghiero di Vieste (Fg), e la Romagna, con le prime esperienze lungo la riviera Adriatica. Una carriera che incrocia con costanza le stelle Michelin.

Nel 2009 è con Gianfranco Bolognesi a La Frasca di Milano Marittima (Ra), all'epoca due stelle, per poi passare al ristorante Pascucci al Porticciolo di Fiumicino (Rm) e al Piastrino di Pennabilli (Rn), entrambi una stella. Dal 2013 è sommelier e maitre al Piazza Duomo di Alba (Cn) di Enrico Crippa, tre stelle Michelin, 15° nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2017. La squadra di Vincenzo Donatiello è composta da nove professionisti.

Con lui abbiamo approfondito il concetto di ospitalità.

Quale significato attribuisce al termine "accoglienza"?

Partiamo dalle fondamenta. Un ristorante, a qualsiasi livello, deve essere in grado di ristorare. Ristorare la clientela anche in senso lato, quindi accogliere. Si tratta di miscelare un insieme di attenzioni, che vanno dal sorriso alla gentilezza, alla disponibilità. Garbo e premure non affettate. Un mosaico di regole che va cucito sul cliente. Attenzioni che devono essere sempre adattate al contesto e alla singola persona. Ogni cliente è unico.

Quali sono queste regole "auree"?

Le classiche, quelle storiche dell'ospitalità. Basta ricordarsi che stiamo accogliendo qualcuno a "casa nostra". Il vestito su misura da imbastire per il cliente io lo chiamo "coccole".

Parliamo di servizio: punti di forza e debolezze.

Il servizio è attenzione, un'attenzione fluida, calda, carica di sorrisi spontanei. Bisogna mettere sempre a proprio agio chi si ha di fronte. Un'impostazione che pensa solo alla regola è senz'anima. Mette a disagio l'ospite. La formalità estrema, anche se impeccabile, è gelida, separa e non unisce. Questo non è servizio, non è accoglienza. Non amo inoltre raccontare con un diluvio di parole il piatto che sta per essere servito. Stesso discorso vale per i vini. Le descrizioni devono essere esaurienti, ma concise. Se poi il cliente vuole più informazioni, si è ben felici di soddisfarlo.

Qualche altra peculiarità da sottolineare?

Il menu e la carta dei vini sono il biglietto da visita di un ristorante. Devono essere scritti bene, leggibili, uniformi e senza errori di battitura. Un altro aspetto che va curato con la massima attenzione è la mise en place. Se ben coordinata, fa la differenza e risulta uno dei pilastri dell'accoglienza. Il tovagliolo ritengo poi sia un complemento fondamentale. La clientela ci appoggia le labbra e il tessuto deve essere morbido.

Com'è lavorare in uno dei 15 ristoranti al top nel mondo?

Piazza Duomo è un ristorante a elevato tasso di internazionalità, frequentato da un melange di clientela con molte sfumature. La capacità di lettura immediata del tavolo è quindi importantissima per rapportarsi utilizzando il codice di comunicazione corretto per quel momento, per fornire davvero un servizio di alta sartoria. La difficoltà maggiore risiede nel formare i collaboratori, ognuno con i suoi tempi e le sue peculiarità. Ma quando senti che la squadra "gira bene" la soddisfazione si trasforma in un'emozione da pelle d'oca.

cod 52111

Per approfondire...

IL TOVAGLIOLO

È uno dei pilastri della mise en place. Al ristorante si richiede una stiratura dritta e perfetta, possibilmente con una leggera inamidatura. In fase di allestimento della tavola va manipolato il meno possibile per motivi sia igienici che pratici. La dimensione media è di 45x45 cm. Disponibile sul mercato in diversi tessuti singoli o misti, deve essere in grado di assorbire mantenendo inalterata la sua struttura.



Roberto Anesi premiato a Taormina Miglior sommelier d'Italia Ais



Antonello Maietta, Roberto Anesi e Sabrina Schench (responsabile promozione Istituto Trentodoc)

Dopo le **fasi regionali** che hanno designato i semifinalisti, in **quattro si sono confrontati nella finale per il concorso Miglior sommelier d'Italia - Premio Trentodoc**, che ha visto trionfare il **trentino Roberto Anesi**

Una formula rinnovata, che ha visto confrontarsi, oltre a Roberto Anesi, Massimo Tortora dalla Toscana, Andrea Sala dalla Lombardia e Carlo Pagano dal Molise, i quali hanno stupito la platea per competenza e professionalità, confrontandosi su territori, produttori e abbinamenti con i piatti. Prove di servizio e di comunicazione anche in lingua straniera.

Enrico Zanoni, presidente dell'Istituto Trentodoc, ha dichiarato: «La sinergia con l'Associazione italiana sommelier è un passo fondamentale per l'affermazione del nostro marchio quale emblema della spumantistica d'eccellenza. Essere partner del concorso Miglior sommelier d'Italia, che premia il migliore tra coloro che con grande professionalità promuovono la cultura del buon bere, è per noi il suggello perfetto di questa collaborazione».

Un'Associazione italiana sommelier in costante crescita, quella presentata dal palco dal presidente Antonello Maietta (vincitore l'anno scorso del sondaggio "Personaggio dell'anno - Premio Italia a Tavola"), nel corso dei lavori del 51° Congresso. Uno stato di forma evidenziato dal numero di iscritti e dalla partecipazione ai corsi, in continuo sviluppo, dal consolidamento dei rapporti istituzionali con il ministero delle Politiche agricole e con il dicastero dei Beni culturali. Alle precedenti si aggiunge quest'anno la collaborazione con il ministero dell'Istruzione. Presenti a Taormina (Me) il sottosegretario del Mipaaf Giuseppe Castiglione e la professoressa Patrizia Marini per la direzione generale Miur.

«La nostra assise annuale - ha dichiarato Maietta - ha acceso i riflettori su un'Associazione dinamica e in forma smagliante, in grado di essere testimone fedele e autorevole della crescita del vino italiano e dei territori che gli danno la vita». La figura del sommelier Ais ha assunto un ruolo sempre più riconosciuto e ricercato nel panorama professionale, anche in funzione delle specializzazioni e dei master post universitari che sono stati avviati con l'Associazione italiana sommelier. cod 52684

Gabriele Del Carlo

Miglior sommelier Aspi 2017

L'**Associazione della sommellerie professionale italiana** ha un nuovo campione, **Gabriele Del Carlo**. Alla finale ci sono state anche delle novità: le **prove sostenute comprendevano un abbinamento cuoco-cibo-vino-bevande**



Gabriele Del Carlo è toscano, classe 1984, sommelier presso il Four Seasons Hotel George V di Parigi. La finale si è svolta al Magna Pars Suites hotel di Milano, dove Del Carlo si è imposto su Davide Dargenio, sommelier del Le Berceau Des Senses, Ecole Hotelerie de Lausanne in Svizzera, e Marco Grassi, sommelier dell'Enoteca di Metro a Milano, i quali si sono classificati rispettivamente al secondo e terzo posto. Al concorso hanno partecipato in totale 13 sommelier.

Durante l'evento è stato conferito anche il Premio letterario internazionale "Emozioni" al sommelier georgiano Shalva Khetsuriani per il film Prime Meridian of Wine. Il riconoscimento di "sommelier onorario" è stato consegnato a Edoardo Raspelli, Cesare Pillon, Alfredo Pratolongo e all'imprenditore della moda Enzo Fusco.

Numerosi gli operatori e gli appassionati accorsi alla finale, durante la quale i tre finalisti si sono sfidati in prove classiche e a sorpresa, tutte volte a saggiare la preparazione dei candidati. Come ha spiegato **Giuseppe Vaccarini**, presidente Aspi, queste prove «richiedono, oltre alla preparazione tecnica, capacità di decidere in tempi brevi, destrezza di esecuzione ed estrema competenza».

Oltre alle prove più classiche, la novità in questo concorso di sommellerie professionale è stata una prova a sorpresa ideata da Aspi per l'edizione 2017: la combinazione di ogni finalista con un diverso cuoco. Ogni cuoco ha infatti preparato una ricetta con uno showcooking durante la finale, alla quale il finalista associato ha dovuto abbinare la bevanda che meglio esaltasse le caratteristiche della ricetta stessa.

Il vincitore Del Carlo ha convinto la giuria abbinando il Barolo Briccolina di Batasiolo a Omaggio ad Antonio Nebbia, un tortello fluido di funghi porcini, parmigiano, prosciutto e tartufo dello Young Chef S.Pellegrino 2016 Alessandro Rapisarda, del ristorante Di Gusto. Il Valpolicella Ripasso di Zenato abbinato al piatto L'Anatra il petto e la coscia, bottoni di rucola, aceto di datteri e lattuga di mare di Silvestro Zanella, sous chef del Piccolo Lago è stata la scelta del secondo classificato Dargenio, mentre il terzo classificato Grassi associato a Davide Del Duca, cuoco del ristorante Osteria Fernanda e vincitore del Premio Birra Moretti Grand Cru 2014, ha abbinato la ricetta Sgombro, royale di foie gras, tamarindo e cipolla bruciata sia a Birra Moretti Grani Antichi sia al Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Bucci.

Assegnato il "Premio Fondazione Birra Moretti per la valorizzazione della birra a tavola" al secondo classificato Davide Dargenio che, nelle fasi eliminatorie e nella finale del Concorso per il Miglior sommelier d'Italia Aspi 2017, ha ottenuto il punteggio più alto nelle prove di abbinamento cibo-birra.

cod 52443



L'accoglienza è questione di dettagli

Gli **spazi comuni**, le **stanze**, la **sala ristorante**, il **contesto** generale di un **hotel** sono senza dubbio **elementi molto importanti** per il successo di una struttura, ma il **fattore davvero fondamentale è il servizio**

di *Andrea Radic*

Professionalità, attenzione, cura dei dettagli sono gli elementi principali che devono essere gestiti con cortesia e disponibilità. Non bisogna confondere il "servire" con il "fornire un servizio", la prima azione presuppone una dimensione di sudditanza, negativa, per fortuna quasi del tutto superata, la seconda invece è essenza dell'accoglienza professionale, ovvero la possibilità di creare tutte le condizioni per offrire e trarre benessere. Riuscire in questa seconda attività è il modo per soddisfare il cliente e dunque posizionarsi al meglio sul mercato.

Troppo spesso chi lavora in questo settore, soprattutto nel cosiddetto "front line" ovvero coloro che per primi



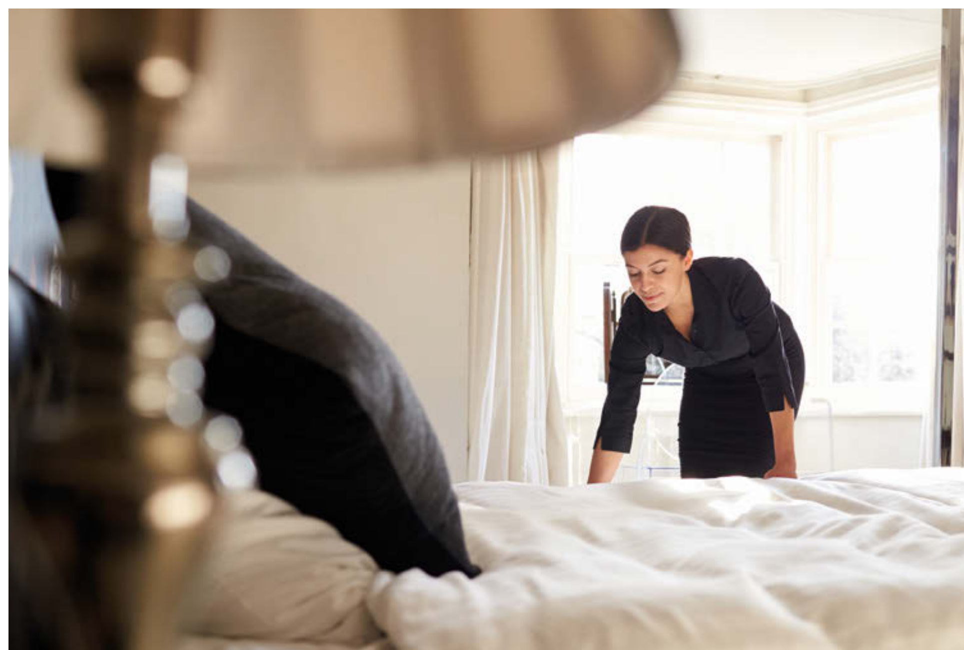
hanno a che fare con gli ospiti, sottovalutano l'importanza della loro responsabilità, ne sono poco consapevoli. Al contrario la prima impressione è sempre quella che conta. Teniamo infatti presente che nel fornire un servizio, l'errore non è quasi mai correggibile in tempo per la ragione che il servizio viene consumato nel preciso momento in cui viene creato.

Inoltre il servizio non dipende esclusivamente da una persona, ma è frutto del funzionamento adeguato di un team, un "Room service" dipende dalla precisa coordinazione di più addetti dalla cucina, al servizio ai piani, fino ai tecnici e manutentori. Basta un carrello rumoroso e il servizio non sarà più a cinque stelle. Il nostro cliente dunque può essere sia esterno che interno e richiedere servizi regolari o straordinari. In tutti i casi ciò che rende minimo il margine di errore è l'applicazione di procedure precise cui va ovviamente e sempre aggiunto il cosiddetto "fattore umano" ovvero la cortesia, l'attenzione al dettaglio e il necessario "sorriso in più".

Una squadra che funziona è quella formata da elementi che collaborano, un cameriere che lavora in un lobby bar e nota un cliente che necessita, ad esempio, di un taxi, può avvisare la reception e così anticipare il bisogno del cliente, ottenendo la "soddisfazione", obiettivo di ogni servizio. Dunque più di un elemento per questo cameriere, quello tecnico, saper servire un aperitivo con cortesia e attenzione, ma anche quello esecutivo, ovvero la capacità propria del responsabile del servizio di fornirlo al meglio, come appunto anticipare il bisogno di un taxi.

Qualcuno ritiene la parte di "execution" non fondamentale, nulla di più sbagliato, è infatti la capacità di esecuzione a trasformare un servizio "base" in un servizio da ricordare. Per questo puntare all'eccellenza del servizio diventa sempre di più uno dei fattori competitivi nel mercato dell'accoglienza. Purtroppo elementi congiunturali e di crisi economica non aiutano a creare le migliori condizioni contrattuali e formative, ma ciò non toglie che la professionalità non si improvvisa, si acquisisce. E quando è acquisita va tenuta viva e nutrita per farla diventare orgoglio del proprio lavoro.

Dunque la necessità è quella di sviluppare programmi formativi, aggiornamento professionale e profonda istruzione per raggiungere standard alti. Rispondere ad una telefonata in tempi rapidi, fornire un'informazione in modo preciso, saper ovviare ad un problema improvviso sono elementi professionali, non collaterali. "Posso esserle utile?" Non è una forma di servilismo ma uno dei termini che indicano una responsabilità. Responsabilità da gestire sempre con "dinamica elasticità" e con la volontà di avere un atteggiamento "multitasking". Se un receptionist sta registrando un documento, potrà senza particolare difficoltà consegnare o ritirare la chiave di una stanza, praticamente senza interrompere la mansione in atto. Fornirà due servizi contemporaneamente e soddisferà due persone allo stesso tempo. Un gesto fluido, un sorriso e la chiave viene consegnata. Ecco cosa significa cura del dettaglio. cod 52650



Julien Colombo «Lavoro in velocità, ma rispetto le ricette»



È in un momento di pausa al **Bobadilla Feeling Club** che **Julien Colombo** si racconta, andando a ritroso nella sua vita professionale e personale, ripercorrendo le **tappe principali tra successi, sacrifici e difficoltà**

Julien è nato nel 1986, a Trezzo sull'Adda (Mi), una città all'appendice estrema dell'opulenta Brianza, confinante con la provincia bergamasca. La sua carriera è fatta di gavetta e lavoro duro. Inizia col diploma di maturità ottenuto a Monza, partecipa ad un concorso di cocktail organizzato dall'istituto e vince un corso di Flair alla 3F di Milano. Si è "fatto le ossa" al Four Seasons Hotel Milano. Poi un'altra esperienza illuminante al bar dell'Enterprise Hotel Milano. D'estate parte prima sulle Alpi Orobiche a Bratto della Presolana al bar dell'Hotel Milano e l'anno seguente in Sardegna, al Club Hotel di Baja Sardinia, sempre come commis al bar; nel 2008 parte per le Dolomiti che lo vedono al ristorante dell'Hotel Miramonti Majestic di Cortina d'Ampezzo.

Questo suo percorso lo forgia professionalmente ma non gli basta, inizia così un percorso universitario: dapprima Scienze dell'alimentazione, per passare poi a Enologia. L'università si sa ha costi elevati, così quando gli propongono il ruolo di barman all'Albatros a Brembate (Bg) non ci pensa due volte e accetta. Attualmente lo troviamo al bar di una delle discoteche più famose e storiche d'Italia, il Bobadilla Feeling Club di Dalmine. La domanda che viene spontanea è come si trova a lavorare in discoteca: «Questa non è una discoteca qualunque - dice - qui ho imparato a lavorare in velocità ma sempre rispettando le dosi e prodotti indicati nel ricettario internazionale Iba».

Per un giovane che oggi si avvicina a questa professione Julien consiglia di entrare nel mondo dell'hotellerie dove si impara a prendere confidenza con i primi strumenti presenti in un American bar che si rispetti: stirrer, mixing glass, strainer. Consiglia inoltre di avvicinarsi alle associazioni di categoria, seguire la vita associativa e conoscere e seguire i professionisti che sapranno con modestia consigliare e condividere le loro esperienze.

Era predestinato, Julien, ma non bastava il semplice lavoro e l'impegno come assistente a corsi professionali, così ha seguito con successo due livelli Fisar per divenire sommelier. Appena nasce Abi Professional decide di farne parte e di riconoscersi nella mission di elevare il livello professionale e culturale dei bartender. Partecipa anche ai concorsi che l'associazione organizza.

cod 52613



Social eating VS Ristoranti

La concorrenza c'è, eccome

Stando ai dati **Coldiretti-Censis**, sono oltre **3 milioni gli italiani** che **fanno concorrenza alla ristorazione** tradizionale attraverso la formula degli **home restaurant**: **cuochi improvvisati senza obblighi fiscali né sanitari**

di *Alberto Lupini*

Gli italiani mangiano sempre più fuori casa, e oltre a farlo al ristorante (nelle sue diverse tipologie, dalla trattoria alla tavola calda, dal locale stellato all'agriturismo), sempre più frequentano anche gli home restaurant, la formula nata sul web e che non è stata ancora definita a livello di normative. Sta di fatto che in modo spontaneo quanto un po' anarchico, a mangiare in casa di privati, improvvisati cuochi anche se senza preparazione per lavorare col pubblico, sono ormai in 3,3 milioni di italiani. A segnalarlo è la ricerca di Coldiretti-Censis che analizza le nuove frontiere del settore, a partire dalla food sharing economy che rappresenta un nuovo modo di stare insieme per mangiare.

Secondo la ricerca, sarebbero 3,1 milioni i privati che organizzano in casa propria pranzi o cene come fossero ristoranti. Ed altri 6 milioni lo farebbero di tanto in tanto. Se questo è davvero il peso (enorme) del fenomeno che si de-

finisce social eating, ci sarebbe da chiedersi come mai lo studio del Censis, pure così attento a stimare il peso economico della ristorazione regolare, non dia almeno qualche indicazione di cosa c'è in ballo. Al di là della mancanza di requisiti e garanzie a livello igienico sanitario (salvo i pochi che hanno almeno seguito un corso sull'Haccp), la gran parte di questi cuochi improvvisati non è nemmeno in regola con gli aspetti fiscali. Non dimentichiamo infatti che siamo in presenza di un pagamento a cui corrisponde una somministrazione di cibo. Come dire che c'è un'attività economica che, al di là delle "libertà" di Internet (luogo su cui avvengono prenotazioni e a volte i pagamenti), sfugge ad ogni controllo.

Che poi Coldiretti e Censis scrivano che questa novità degli home restaurant ha «ampliato la gamma delle opportunità senza entrare in conflitto diretto, almeno per ora, con le forme più tradizionali del mangiare fuori casa» è una cosa che fa un po' sorridere, perché siamo in presenza di oltre 3 milioni di italiani che fanno concorrenza pura alla ristorazione. Almeno su questo non ci dovrebbero essere finzioni. E non si può certo associare questo fenomeno a quello della cosiddetta "ristorazione digitale", l'abitudine cioè crescente degli italiani di ordinare al telefono o sul web piatti e pizze che poi vengono portati a domicilio. In questo caso il cibo non viene servito in un locale, ma viene comunque preparato in un esercizio pubblico (che deve rispettare le relative regole sanitarie) e viene regolarmente venduto con ricevuta o fattura.

Forse un po' meno confusione su questi temi che attengono non solo a mode o tendenze, ma anche alla nostra salute e alla regolarità fiscale, non guasterebbe certo. cod 52539



Gnammo e Fic alzano la voce

Le due parti avverse del sistema ristorativo hanno assunto dei volti ben delineati. Infatti, contro la formula degli home restaurant non ha esitato a schierarsi la Fic, con le parole di Rocco Pozzulo, tanto determinato quanto giustificato dal ruolo istituzionale che ricopre: «Un fenomeno dilagante e alla moda, ma che non trovo consono per i livelli di sicurezza sia alimentare che di responsabilità civile necessari». Non si risparmia, il presidente Fic, quando si tratta di difendere i «lavoratori competenti» della sua categoria. (cod 51440)

L'altro volto è Gnammo, piattaforma di social eating promotrice di questa nuova tendenza culinaria, che Pozzulo definisce «mina vagante, che va a logorare un comparto lavorativo già messo in crisi dalle vicende economiche». Repentina la risposta di Cristian Rigon, ceo e founder della piattaforma, che prima inquadra il fenomeno in un contesto caratterizzato da «digitalizzazione dell'economia» con conseguenti «mutamenti sociali, imprenditoriali e personali» da una parte e dalla già citata «difficoltà economica» dall'altra, ponendo quindi le basi necessarie per introdurre la formula degli home restaurant e un'assicurazione che sia anche garanzia per i consumatori, ribadendo infine «che Gnammo ha sempre sostenuto la necessità che chi si mette ai fornelli abbia una adeguata formazione. Inutile spiegare alla signora Maria come si gestisce la cella frigo, meglio insegnarle come mantenere al meglio la propria lavastoviglie o dispensa». (cod 52025)

Oltre all'ultima fase di questo botta-e-risposta con perle firmate Pozzulo quali «Lei si lascerebbe rilasciare una "diagnosi" da un odontotecnico anziché da un medico odontoiatra?», rivolte al ceo Rigon, un intervento l'ha fatto anche Alberto Lupini, che vuole ricordare come non possa «certo essere una polizza assicurativa ad offrire quelle garanzie che la legge richiede invece a chi somministra cibo in presenza di regolari licenze» e come sia altresì necessaria «una sorta di certificazione» per definire la figura di cuoco. cod 51787

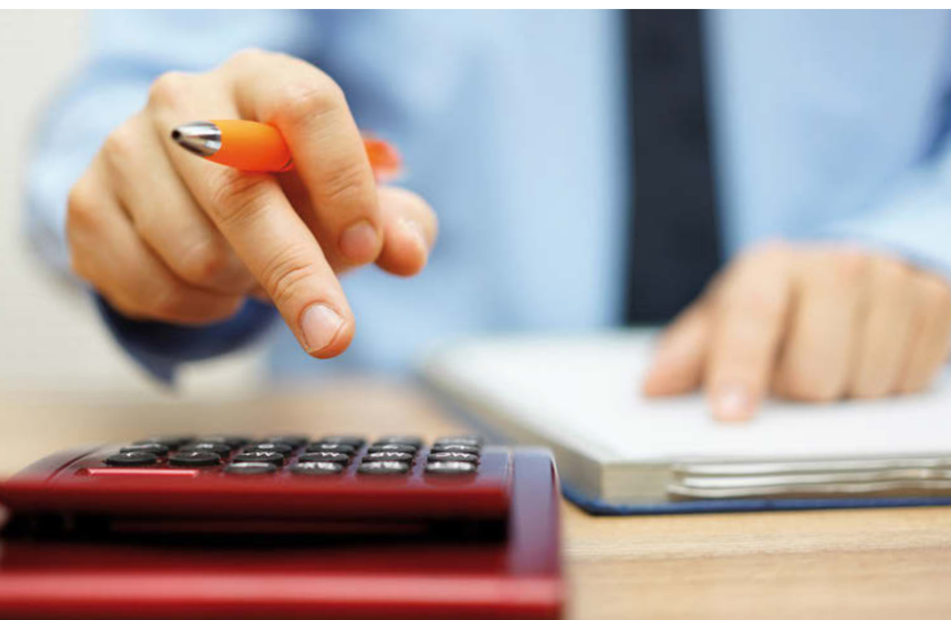
CONSULENZA LEGALE

Perdita dell'avviamento commerciale L'esercente ha diritto all'indennità

Quando il proprietario di un immobile affittato per un'attività commerciale o di ristorazione non rispetta i termini di scadenza del contratto, è obbligato a risarcire l'esercente per il mancato guadagno. Riprendendo il discorso dove l'avevamo lasciato con il precedente articolo, vorrei approfondire l'argomento che certamente interessa tutte le attività commerciali che prevedono un contatto diretto con il pubblico e con i consumatori: il diritto all'indennità per la perdita dell'avviamento commerciale in caso di recesso anticipato da parte del locatore, cioè prima della naturale scadenza contrattuale.

Il legislatore con l'art 34 della Legge n.392 del 1978 ha voluto tutelare il conduttore di locali adibiti ad uso commerciale; nella norma, infatti, viene predeterminato il danno presunto che il conduttore subirebbe per la perdita della propria clientela in conseguenza della cessazione del contratto di locazione e viene quantificato espressamente il risarcimento che il conduttore ha diritto ad ottenere a titolo di indennità, e cioè 18 mensilità dell'ultimo canone corrisposto o 21 mensilità in caso di attività alberghiere.

Il presunto danno è così normativamente calcolato e prescinde dall'effettiva sua esistenza. Il conduttore (titolare di contratto di locazione ad uso commerciale) ha quindi diritto all'indennità di avviamento commerciale e gli compete indipendentemente dalla prova in concreto della capacità dell'impresa a produrre utili e della perdita degli stessi. Il conduttore non dovrà fare nulla per dimostrare che il danno sussiste. L'unica cosa che deve fare è richiedere formalmente il versamento della indennità di avviamento in quanto tale diritto è soggetto alla prescrizione decennale che decorre dal momento del rilascio dell'immobile.





di Simonetta Verdirame
Avvocato

L'istituto dell'indennità per la perdita di avviamento commerciale svolge, pertanto, una funzione riparatoria e, nello stesso tempo, è un deterrente alla cessazione anticipata dei rapporti di locazione commerciale con lo scopo di favorire l'attività del conduttore nel luogo dove è sorta e si è radicata. Al contrario, non si avrà diritto all'indennità di avviamento commerciale nei casi in cui il rapporto di locazione è cessato a causa di risoluzione per inadempimento, disdetta, recesso del conduttore o in caso di esistenza di una delle procedure previste dalla legge fallimentare.

Importante è sapere che il conduttore ha anche diritto ad un'altra tutela prevista dalla legge è cioè il cosiddetto "diritto di ritenzione". Ciò significa che il conduttore può trattenere la disponibilità dell'immobile locato fino a quando non gli verrà effettivamente corrisposta l'indennità dovuta.

È noto, infine, che il conduttore ha diritto ad un'indennità aggiuntiva, pari all'importo sopra indicato, qualora l'immobile venga adibito da chiunque - entro un anno dal rilascio - alla medesima attività esercitata in precedenza o ad attività similare. Questa ulteriore indennità deve essere corrisposta quando il nuovo esercizio commerciale comincia ad operare. cod 52581

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
Studio Avvocato Verdirame di Milano
s.verdirame@studioverdirame.it

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Banchetto e banqueting

"**Banchetto**" è una parola complessa e ricca di storia. Purtroppo, in molti casi, specialmente per alcune **società di banqueting poco qualificate,** il banchetto viene spesso accomunato ad una **occasione conviviale "minore"**. Questa considerazione fa **degradare l'intero evento** verso il basso

Dall'allestimento al livello della cucina e, di conseguenza, al servizio di sala, tutto diventa a dir poco approssimativo. L'argomento merita di essere trattato in maniera circostanziata. Ho quindi pensato di suddividere i miei pensieri in due puntate. In questo primo "capitolo" vorrei riaffermare l'importanza del banchetto e le sue origini aristocratiche, con alcune note storiche. Il testo che segue è tratto da "La Buona Cucina", enciclopedia del 1986 pubblicata in 120 dispense settimanali, ognuna contenente un capitolo dal titolo "Un tuffo nella storia", firmato dal sottoscritto.

«In pieno Rinascimento, in particolare nel periodo intorno alla fine del XV secolo, Signore di Milano era Ludovico il Moro e suo grande cerimoniere nientemeno che Leonardo da Vinci. Al Castello sforzesco si svolgevano grandiosi banchetti di corte e, in molte occasioni, come avviene oggi, nelle grandi cucine si alternavano i più famosi cuochi di quel tempo. Proprio a Milano, iniziava a farsi strada una prima idea di "convivio organizzato"».

«La selezione degli invitati era molto rigida e riservata quasi esclusivamente a persone che potessero vantare quattro quarti di nobiltà antica. In genere, gli eventi si svolgevano tra due corti, quella ospitante e quella ospite [...]. Certo, con i mezzi di trasporto del tempo il viaggio per raggiungere Milano era molto lungo e faticoso per cui, oltre al banchetto ufficiale, bisognava provvedere all'alloggio degli ospiti, a tutte le necessità relative e al loro sostentamento [...]. I costi di allestimento erano altissimi, ma i regali portati dagli invitati compensavano adeguatamente gli sforzi finanziari dei padroni di casa. Il servizio di sala, diretto dal "Maestro di casa" in modo impeccabile, provato e riprovato per alcuni giorni, era affidato a valletti e cavalieri, i primi per il servizio più semplice di portatori di vivande e di "sbarazzatori" delle grandi tavolate, i secondi invece, più colti e titolati, per descrivere agli ospiti, con dovizia di particolari, le vivande stesse, la provenienza delle materie prime e la procedura di esecuzione dei piatti. La sequenza delle portate era regolata da un rigido cerimoniale, così come la liturgia delle precedenze nel servizio».



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Nei secoli successivi, il sistema rimase quasi invariato mentre, progressivamente, si passava dalla nobiltà alla borghesia, dal servizio alla francese a quello alla russa. In definitiva, si era formato un galateo del banchetto consolidato che pareva inamovibile, pur con le variazioni che seguivano l'evoluzione della cucina e la formazione dei piatti. Poi tutto cambiò, nel secondo dopoguerra, con il cosiddetto "boom economico": la banchettistica si estendeva ai vari strati sociali e, purtroppo, in molti casi si cadeva nella trappola del "banchetto spettacolo" con allestimenti meno eleganti, ma più appariscenti, e con uno scadimento qualitativo, soprattutto nel servizio di sala, che perdura anche oggi. Ciò che in molti casi manca è il senso dell'organizzazione del servizio, con scarsa attenzione per la sceneggiatura dell'evento. Ma questa è un'altra storia. cod 52420

Come scegliere i fornitori?

La **qualità delle derrate alimentari impiegate** influenza notevolmente **la qualità del piatto finito**. La forza della ristorazione, soprattutto quella italiana conosciuta e stimata in tutto il mondo, sta nei **prodotti tipici**: il **ristorante** è diventato di fatto il **collegamento tra il consumatore finale e la cultura contadina**



di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare



di Fabio Rigali
Specialista in tecnologie alimentari

Non sempre è possibile per un ristoratore andare a verificare di persona i prodotti che compra: il territorio di ricerca delle materie prime non è uno spazio semplicemente contiguo al luogo nel quale è collocato l'esercizio, ma diviene un mondo di conoscenza, valori e tradizioni. In testa all'intero processo di produzione vi è infatti la fase dell'approvvigionamento, che per essere efficiente deve coniugare competenze economiche, qualitative, produttive e commerciali. Risulta quindi importante, al momento dell'acquisto, definire con il fornitore le specifiche merceologiche della derrata acquistata determinando a priori le caratteristiche igieniche sulle quali influiscono le operazioni della filiera a cui appartiene il prodotto acquistato: produzione primaria, lavorazione, confezionamento, conservazione e modalità di trasporto.



Nel Piano di autocontrollo dell'esercizio di somministrazione (cioè l'insieme di tutte le misure che il responsabile del settore alimentare deve adottare per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari) deve esserci una procedura di qualifica dei fornitori che prenda in considerazione i seguenti aspetti:

- conformità alla normativa vigente: Scia (segnalazione certificata inizio attività), sistema di autocontrollo igienico, sistema di rintracciabilità, eventuale bollo CE per i fornitori di prodotti di origine animale;
- eventuale presenza di certificazioni di sistema qualità o certificazioni di prodotto (prodotto biologico, gluten free, ecc.);
- qualità e rapporto costo-beneficio dei prodotti;
- disponibilità di fornire certificati di conformità (certificati di analisi);
- idonea gestione delle scorte di prodotti, al fine di evitare l'utilizzo di alimenti prossimi alla scadenza.

Unitamente alla selezione del fornitore è bene effettuare una programmazione dell'approvvigionamento delle merci, stabilendone la qualità e la tipologia in funzione delle previsioni di utilizzo in modo particolare per le derrate deperibili, così da limitare i tempi di conservazione e avere prodotti sempre freschi. La fase di controllo delle merci in entrata diventa essenziale prima dell'accettazione e stoccaggio in magazzino ed è importante che il personale addetto alla ricezione delle materie prime sia formato adeguatamente sulla procedura di ricezione: in questi casi è utile predisporre una check-list di controllo dove l'addetto può registrare le verifiche effettuate.

Ultimo passo, ma non meno importante rispetto a quelli appena citati, è il controllo dell'idoneità del mezzo di trasporto grazie alla verifica visiva dell'igiene del mezzo e il controllo della temperatura di trasporto per le merci deperibili.

Le indicazioni appena fornite vogliono essere una linea guida di partenza, le procedure vanno poi calate nella realtà e perfezionate a seconda dei casi specifici, considerando che avere controllo e consapevolezza del proprio approvvigionamento è il primo passo per garantire un servizio di qualità. cod 52497

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:



Giubilesi & Associati
Food & Hospitality Professional Solutions



Tel 02 39313088 - www.giubilesiassociati.com
servizioclienti@giubilesiassociati.com



Ifse per la sala e il bar I professionisti di domani

La figura di **addetto di sala** viene **spesso trascurata e sottovalutata** ma, in realtà, un servizio di sala svolto in maniera professionale e competente è un **grande valore aggiunto per un locale**. Ifse, scuola di alta cucina e pasticceria, propone il **Master in sala e bar** in collaborazione con la **Fondazione Crt**

L'addetto di sala è colui che si interfaccia in via diretta con il cliente, colui che potrà dare valore all'operato della cucina e che dovrà essere preparato nel guidare nella sua esperienza e nelle sue scelte il cliente. Spesso un ottimo servizio di sala può riuscire anche a coprire una cucina mediocre, ma un servizio di sala scadente rischia, nella maggior parte dei casi, di sminuire una cucina eccellente.

In relazione a tali riflessioni sul mondo del servizio, Ifse culinary institute (Italian food style education) ha di recente tenuto, per la prima volta, il Master di specializzazione in sala e bar. Da tempo Ifse inserisce nei propri progetti formativi alcune nozioni dedicate al tema sala, ma questa volta il progetto è totalmente diverso: un programma completamente dedicato a sala e bar per creare dei veri professionisti di alto livello sul tema.

Il Master è stato realizzato grazie al contributo di Fondazione Crt (Cassa di risparmio di Torino), che ha fortemente creduto nel progetto e ha scelto di dare il proprio supporto a un gruppo di giovani selezionati secondo ferrei criteri. Sedici ragazzi, tutti in cerca di occupazione, neo diplomati degli istituti alberghieri piemontesi e altamente motivati hanno potuto accedere al corso. 420 ore di formazione per il percorso forma-

tivo che ha visto l'alternarsi in cattedra di diversi professionisti di altissimo livello su varie tematiche quali l'enologia, i cocktail, il bon-ton, la terminologia inglese specifica e ovviamente la pratica di sala.

A tenere le redini del corso i docenti Ifse, a cui si sono affiancati un barman Abi Professional, un'esperta in bon-ton e lingue straniere, il presidente di Arte in Tavola Piemonte e il general manager di "Snodo", il nuovissimo locale in centro a Torino, all'interno delle ex Officine Grandi Riparazioni (Ogr), che è già diventato un punto di riferimento e polo gastronomico.

Il corso ha avuto inizio lo scorso 21 agosto a seguito della complessa e attenta fase di selezione preliminare a cura di Ifse. 20 giornate full time in cui i ragazzi hanno potuto confrontarsi con i docenti e mettersi alla prova con moltissime esercitazioni pratiche di servizio e relazione con il cliente. A seguire, il tirocinio formativo e di orientamento attivato presso "Snodo", un nuovo mega spazio culturale e gastronomico che accoglie un caffè, un bistrot, una zona lounge, un ristorante gourmet e un social table; un concetto nuovo e altamente innovativo, un ambiente giovane e dinamico, proprio come i ragazzi che hanno frequentato il corso.

Al termine del tirocinio formativo e di orientamento i ragazzi rientreranno a scuola, per due giornate di esame volte a verificare il percorso di crescita di ciascuno di loro e orientarli al mondo del lavoro. Per chi avrà dimostrato di aver acquisito le giuste capacità e competenze la possibilità di un'assunzione diretta presso le Ogr di Torino nel ristorante Snodo, luogo in cui si è scelto di dare una forte importanza al servizio, una delle vere chiavi di volta per eccellere in un ambito ricco di competizione quale quello della ristorazione.

cod 52485





Un **sistema** che può **risolvere l'impreparazione degli studenti** prima di entrare nel mondo del lavoro, i quali però devono **essere motivati dalle aziende**. Se funziona, a guadagnarci sarà il settore

Alternanza scuola-lavoro
Un ponte per il futuro del Paese

Sulla scia del Jobs Act, il governo ha voluto affrontare il tema del rapporto tra scuola e mondo del lavoro partendo proprio da una necessità reale di quest'ultimo: le imprese spesso lamentano la scarsa preparazione dei giovani. Per la ristorazione è fondamentale essere preparati non solo sulle materie tradizionali di cucina, ma anche in fatto di tecnologia, nel rapporto con i clienti (inteso anche come utilizzo di web e social), ma soprattutto per la dinamica di crescita professionale. Se poi la tv, con tutti i programmi di cucina e i rispettivi cuochi-star, trasmette l'idea che in pochi mesi si possa diventare grandi chef, ecco che la strada si fa complessa e di difficile comprensione.

Finalmente, il governo ha voluto imprimere, come in molti Paesi europei, un cambiamento di rotta per ovviare a questa difficoltà, e lo ha fatto con una soluzione precisa, lo "stage". E non si tratta di poche giornate di pratica, no! Si tratta di mesi, un periodo pari alla metà del percorso scolastico annuale. Non solo, una parte importante di questo percorso formativo prevede anche un vero e proprio momento di apprendistato con tanto di contratto tra azienda e alunno, sotto l'egida della scuola di appartenenza: un grande risultato, in linea con altri grandi Paesi europei... e con una piccola paga. Bene, ci sarebbe da dire. Invece no! Gli studenti stanno scioperando, con diverse manifestazioni, spesso con interventi anche della forza pubblica. Ha fatto il giro del web e dei giornali la foto di una ragazza con in mano un cartello che diceva: "Formazione non è lavare i piatti". Le imprese sono accusate di sfruttare gli studenti affidando loro compiti e ruoli poco consoni al percorso formativo... Ma non è forse vero che negli uffici di altre professioni, come avvocati e notai, coloro che fanno praticantato fanno fotocopie o lavori considerati "umili"?

Alternanza scuola-lavoro e disoccupazione giovanile in realtà vanno a braccetto: una buona formazione scolastica e un minimo di praticantato possono far fronte al problema della disoccupazione. Le aziende dell'ospitalità sono alla continua ricerca di personale qualificato, i ragazzi è facile che vadano all'estero, anzi, ci vengono "rubati" dai grandi ristoranti italiani in giro per il mondo.



di Matteo Scibilia

Le scuole hanno la loro parte di responsabilità in questo: non sono preparate, non hanno le tecnologie basilari che oggi si utilizzano nelle cucine, gli allievi di sala non conoscono una lingua straniera in maniera fluente. Il risultato è che in molti casi sono i grandi gruppi e le grandi catene alberghiere ad accaparrarsi gli studenti e a farli stagisti, togliendoli alle piccole e medie realtà e agli artigiani del Paese.

In questa importante "rivoluzione" scolastica, tutti hanno le loro responsabilità. Anche le famiglie. Bisogna che ognuno faccia uno sforzo di comprensione. Anche se le aziende sono da una parte costrette a far fare la gavetta agli allievi, dall'altra possono motivarli premiando i migliori. Solo con questi compromessi l'alternanza scuola-lavoro sarà un successo e risolverà alcuni problemi del settore. cod 52652

Rotari 40° Anniversario Special LImited Edition Riserva 2011 Trentodoc

Uve: 100% Chardonnay
Vinificazione: fermentazione del vino base in acciaio, con fermentazione malolattica parziale. Da marzo/aprile avviene la presa di spuma, rifermentazione in bottiglia per circa un mese e successivo affinamento sui lieviti per 60 mesi. Liqueur d'expedition finale con diverse sboccature di Riserve Rotari sui lieviti da circa 20 anni
Colore: giallo paglierino con eleganti riflessi verdi
Profumo: richiama la mineralità delle rocce calcaree e porfiriche, frutta gialla e frutta secca. Finale di creme
Sapore: fine, schietto, e diretto con buona persistenza gustativa
Servire a: 8-10°C
Gradi: 12.5% vol.



Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn)
Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

Rotari 40° limited edition valorizza l'uovo con tartufo e formaggio

Per festeggiare il 40° compleanno, all'ultimo Vinitaly è stata presentata un'intrigante Riserva di Rotari Trentodoc realizzata secondo l'antica ricetta della cantina, in edizione limitata e con una raffinata veste dorata. L'enologo Fabio Toscana ha selezionato uve Chardonnay da alcuni tra i migliori vigneti dei conferitori Rotari. Il vino base è stato fermentato esclusivamente in acciaio, utilizzando lieviti selezionati. L'idea di partenza era di poter condividere con gli appassionati della marca il gusto dei primi spumanti Rotari sboccati a inizio anni '80. Per realizzare questo ambizioso progetto, dopo la seconda fermentazione in bottiglia, Rotari 40° Anniversario Special Limited Edition ha riposato per 60 mesi sui propri lieviti in bottiglia, nel buio della cantina.

Questa edizione celebrativa Rotari (che sarà in vendita solo fino al 31 dicembre) si abbina perfettamente all'"Uovo cotto a bassa temperatura in crosta di polenta su fonduta di Casolet della Val di Sole e tartufo nero", piatto proposto da Andrea Rossi, chef patron della Locanda Camorz di Mezzocorona (Tn), splendido ristorante posizionato in un antico maso proprio al centro di un bellissimo vigneto di Teroldego Rotaliano Doc. L'intensità di questo metodo Classico Trentodoc si sposa perfettamente con la piacevole sensazione gustativa dell'uovo, croccante e sapido all'esterno, ma dal cuore morbido e dolce. Le note finali cremose accompagnano degnamente la forte aromaticità del tartufo e la dolcezza della fonduta di formaggio. cod 52472

Uovo cotto a bassa temperatura in crosta di polenta su fonduta di Casolet e tartufo nero

*Ricetta di **Andrea Rossi** della Locanda Camorz di Mezzocorona (Tn)*

Ingredienti: 6 uova allevate a terra, 100 g farina gialla di polenta, 300 g formaggio Casolet della Val di Sole, 500 ml latte, 40 g farina, 40 g burro, tartufo nero, olio evo del Garda, sale Maldon, pepe q.b.

Preparazione: cuocere col guscio l'uovo a 65°C nel ronner per 45 minuti. Nel frattempo far sciogliere il burro in un tegame, una volta sciolto aggiungere la farina e far cuocere mescolando per alcuni minuti. Poi aggiungere il latte e preparare una besciamella, infine aggiungere il formaggio tagliato a cubetti e passare col minipimer fino ad ottenere una fonduta liscia ed omogenea. Una volta cotto l'uovo, abbattere la temperatura con acqua e ghiaccio. Scaldare l'olio di girasole a 180°C. In una ciotola mettere la farina di polenta e fare un buco al centro, delicatamente rompere l'uovo e disporlo in mezzo alla farina e ricoprirlo con la restante con un cucchiaio dal basso verso l'alto. Sollevare l'uovo e immergerlo per pochi secondi nella friggitrice, poi asciugarlo con la carta. In un piatto fondo disporre la fonduta di formaggio, l'uovo e il tartufo. Un goccio di olio evo del Garda, del sale Maldon e una grattugiata di pepe in grani per completare il piatto.





Agnelli 110

La qualità di sempre con un design rinnovato

1907-2017. **Pentole Agnelli**, l'azienda bergamasca leader nella produzione di strumenti di cottura, **festeggia i suoi primi 110 anni di attività** con una **linea celebrativa** dedicata a un grande anniversario del Made in Italy

Agnelli110 è il nome di questa linea di pentole multimateriale e multifunzione che recuperano, con estro vintage, i manici sinuosi del 1907. Una linea a dir poco versatile, capace di soddisfare ogni fonte di calore, dalla tradizionale fiamma alle più moderne cucine ad induzione. Presentata a Host, la più grande fiera mondiale dell'hospitality, che si è conclusa qualche settimana fa a Milano, la linea ha riscosso l'interesse dei buyer italiani e internazionali rendendo evidente fin da subito il fatto che fosse destinata a diventare il nuovo oggetto del desiderio di chef e gourmet. Agnelli110, infatti, rende ancora più belli gli strumenti della tradizione regionale italiana con un design rinnovato nei dettagli, che però resta fedele agli standard del marchio bergamasco e che assicura sempre la stessa cura che ha fatto di Agnelli il brand preferito dagli chef.

Quasi una storia d'amore, infatti, quella fra i cuochi e l'azienda, una relazione di scambio reciproco che è cresciuta e si è evoluta insieme alla cucina italiana e l'ha spinta a creare sempre la pentola migliore per ogni esigenza fino a farne la propria filosofia. Un percorso che ha permesso all'azienda di coprire quasi l'80% del mercato professionale dell'alluminio e che trova la sua espressione più alta in Saps Agnelli Cooking Lab, il centro di cultura dedicato allo strumento di cottura e che negli anni ha ospitato centinaia di chef.

«Arrivano da noi, cuciniamo un piatto insieme e poi parliamo di come rendere migliore l'esperienza di chi ogni giorno si dedica a comporre un piatto di qualità». Semplicemente ed efficacemente, ecco come riassume quel processo di creazione di una pentola sempre più performante e di vicinanza con gli chef **Angelo Agnelli**, ceo dell'azienda e quarta generazione della famiglia bergamasca che ha creato un piccolo impero tutto d'alluminio (13 aziende e 400 dipendenti). Una collaborazione che ha portato l'azienda a produrre strumenti grazie allo studio di funzionalità condiviso con grandi chef.



Casseruola bassa, padella a mantecare, tegamino a due manici, pentolino con manico lungo, in alluminio nudo, antiaderente, rame o ghisa. Solo per citare alcune forme e alcuni dei materiali scelti da Agnelli per fare i suoi strumenti. Infinite combinazioni possibili sempre tutelando la grandezza della vera cucina italiana: ogni piatto vuole la sua pentola e ogni cottura il suo materiale. Chi conosce il marchio sa che è questo il verbo che guida da 110 anni la sua produzione, che supera il milione di pezzi prodotti all'anno. Rispettare il cibo vuol dire assicurare sempre la cottura migliore che preservi le qualità organolettiche della materia prima.

Ancora una volta la linea Agnelli110 è sintesi perfetta della funzionalità di strumenti rinnovati nel design e di un tocco di eleganza. E se le caratteristiche di questa linea celebrativa la rendono unica di per sé, Agnelli ha pensato di renderla ancora più speciale. Una selezione di strumenti personalizzabili: non solo i professionisti della cucina ma anche gourmet e appassionati potranno infatti rendere unici anche con il proprio nome i loro nuovi strumenti di cottura.

cod 52629

Pentole Agnelli
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it



Servire in tavola le emozioni



La "mission" di Chs Group

Negli ultimi anni è cresciuta sempre più l'**attenzione verso i temi relativi alla cucina**. Ma quale lavoro c'è **dietro le quinte** e di che cosa ha bisogno il **ristoratore per avere successo** con i propri clienti?

Da sempre il dilemma che divide l'uomo è scegliere se è preferibile essere o apparire. Anche la ristorazione rientra in questo dubbio amletico. Gli chef sono dei ricercatori che continuano a lavorare e a studiare sulla presentazione della ricetta finale che appare ai nostri occhi: il piatto su cui verrà disposta la loro realizzazione e la presentazione della tavola dove questo verrà servito necessitano di cure e attenzioni. Senza una mise en place adeguata e coordinata allo stile e all'ambientazione, anche la migliore realizzazione culinaria perde di valore in percezione.

Vista l'importanza di questo aspetto, da sempre Chs Group ha, come obiettivo, la selezione e la proposta dei migliori articoli in linea con i trend che il mercato sta manifestando. In un mondo in cui tutto è cambiato, in cui viviamo, viaggiamo e mangiamo alla velocità del web, la mise en place va di certo ripensata. Quali sono le idee di Chs Group in merito?

Si può rispondere alle sostanziali evoluzioni con un'offerta varia e bilanciata. Sicuramente, rispetto al passato, la composizione della tavola è più semplice nell'ideazione generale, ma più complessa nei dettagli. Dettagli che però non possono vivere nella pura anarchia artistica. La preparazione segue criteri precisi, attraverso i quali si deve ottenere come risultato un complesso armonico in cui le ricette trovano la loro naturale collocazione. Alcuni dettagli da tenere bene a mente per realiz-

zare una mise en place di sicuro effetto sono da ricercare in un gioco di design e di colori e lucentezza degli elementi che andranno a comporre la tavola.

Per scatenare al meglio questa creatività, Chs Group ha scelto di proporre piatti e linee caratterizzati da un bianco brillante, come se fossero tele bianche sulle quali gli chef più rinomati possono sbizzarrirsi nella loro costante ricerca, ed è questa l'immagine che meglio sintetizza le linee "L" e "L - Fragment" di Dégrenne Paris. Pulizia, eleganza, delicate increspature sulla superficie, quasi martellate, un connubio ideale tra la sensazione della stuoia al tatto e la lucidità singolare del materiale all'occhio. La forza del bianco più puro è lì, eterna, a ricordarci quanto importante sarà il contrasto con qualsiasi pietanza vi si poggerà sopra.

Un'altra linea di grande impatto è "Canopée" di Pillivuyt: per la sua creazione è stata chiesta una consulenza al noto studio di design contemporaneo parigino Sismo, una celebrazione dei prossimi 200 anni di storia dell'azienda. Ci sarebbe molto da dire e da raccontare, ma in questo caso non c'è niente di meglio che soffermarsi ad ammirarlo nella sua profonda bellezza. Dolce, dinamico, sinuoso, stiloso... in una parola: completo. Può accompagnarvi in paradisi di degustazione che non dimenticherete facilmente, non a caso include un particolare set "No Phone" per isolare visivamente il cellulare. Sarete voi, i commensali, la dialettica e il gusto, a regnare sovrani sulla tavola.

Il tepore di una tavola non passa mai di moda e Chs lo sa. La risposta? L'inserimento a catalogo di nuove gamme che fanno di materia e lucentezza i loro punti di forza. I sensi, il gusto e la creatività troveranno in essa un palcoscenico dove potersi esprimere al meglio. Inoltre è possibile donare colore e dettagli caldi ai vostri ambienti anche grazie a "Craft" di Steelite: questa gamma, ispirata dalle creazioni degli artigiani vasai, è in grado di donare colore grazie allo splendente smalto applicato a mano e che si lega indissolubilmente alle linee morbide della gamma stessa. Questo stesso smalto regala un tocco rustico, elemento prepotentemente di moda.

Da parte di Steelite non viene meno la grande attenzione alla qualità, elemento irrinunciabile per quella ristorazione che ha fatto della professionalità e del servizio impeccabile le proprie parole d'ordine per distinguersi e caratterizzarsi. Anche questa serie, infatti, è marchiata "Made for life", marchio che assicura che quel prodotto è garantito a vita contro le sbeccature.

Possiamo così riassumere nelle parole modernità e innovazione questi articoli di qualità superiore. Ricordate sempre: la moda passa, ma la classe resta. Anche quando eseguite una mise en place. cod 52428

Chs Group
Via Marzabotto 16 - 26015 Soresina (Cr) - Tel 0374 340513
www.chsgroup.it





DrinkSafe Goldplast

Una cena, un brindisi all'aperto, un party in discoteca, una festa di paese... le occasioni per **gustare bevande** sono tante e per questo **cresce la necessità di poter contare su prodotti sicuri in qualsiasi circostanza**

L'infrangibilità della linea DrinkSafe® di Goldplast soddisfa questa esigenza e sposando un design innovativo, offre ai professionisti del settore una linea di prodotti durevole, studiata per essere elegante come il vetro, ma allo stesso tempo pratica e perfettamente sicura. La linea propone bicchieri da cocktail trasparenti e colorati di diverse dimensioni, il bicchiere mini drink e i bicchierini shot. I classici tumbler sono proposti in tre varianti: conico trasparente, satinato, e cilindrico. Ci sono poi i bicchieri da birra, ai quali oggi si aggiunge anche il Balloon Birra, il calice caratterizzato da una forma a chiudere per decantare la schiuma corposa tipica delle birre da meditazione. Della linea DrinkSafe® fanno parte anche i Calici Soffiati, trasparenti come il vetro, di diverse forme e dimensioni adatte per ogni esigenza: vino rosso o bianco, fermo o frizzante, birra, cocktail e spirits.

Una linea resa ancora più completa dall'ingresso del Wine Experience, un calice studiato per conciliare due esigenze opposte e complementari: da un lato offrire un'adeguata superficie di sviluppo della parte aromatica, dall'altro incanalare lo spettro dei profumi.

Al calice Perlage già esistente e perfetto per la degustazione di bollicine, si aggiunge il Petit Perlage che, caratterizzato da una pancia più larga e un'apertura più stretta, consente l'ossigenazione del vino e, di conseguenza, il corretto sviluppo degli aromi complessi e terziari degli spumanti.

I bicchieri DrinkSafe®, riciclabili al 100% e completamente privi di bisfenolo (BPA free), nascono con l'intento di rispondere anche alle nuove tendenze del food, che propongono sempre più spesso occasioni di consumo on-the-go dove la sola eleganza non basta più e l'infrangibilità diventa un requisito fondamentale.

I prodotti Goldplast sono la soluzione ideale per garantire ai professionisti un servizio sicuro nel rispetto dei dettami di legge, in particolare per quanto riguarda il divieto di utilizzo del vetro nella vendita di alcolici e analcolici. cod 52363

Goldplast
via Campi Maggiori 27/A - 21051
Arcisate (Va) - Tel 0332 470 249
www.goldplast.com

ASTORIA
WINES

TIRAMISÙ

SPUMANTE ITALIANO





ASTORIA
TIRAMISÙ
WORLDCUP

TIRAMISÙ SPUMANTE ITALIANO



#ASTORIAWINES

TIRAMISÙ WORLD CUP

4 - 5 NOVEMBRE · TREVISO



Questione di lama

Tre nuove linee per la storica "**Friedr. Dick**", emblema di **prodotti top level** per **qualità dei materiali**, **sofisticatezza delle lavorazioni** e **tecnologie** utili a migliorare la performance di taglio

A tracciarne le premesse è il poeta latino Lucrezio che, narrando l'elevazione dell'umanità da una primordiale età della pietra sino a quella del ferro («In antico furono mani, unghie, denti l'armi degli uomini, poi le pietre e i rami spezzati dei boschi, poi, appena noti, la fiamma e il fuoco. In seguito si scoprirono il bronzo e il ferro gagliardi»), lascia intendere come questo metallo avrebbe rivoluzionato la vita dell'uomo. E così fu, nonostante un importante cambio di passo che si ebbe con l'avvento dell'acciaio, che portò ad una revisione dei costumi. Soprattutto a tavola.

Non è un caso che l'origine della coltelleria corrisponda proprio allo sviluppo della sua produzione (1000 d.C.) diversificata negli utilizzi e nel... significato. Ne è un esempio il coltello, per lungo tempo simbolo della ricchezza del suo proprietario, prima che posata. Dalla cintola al desco il passo fu inevitabile, come conferma la nascita a Firenze nel 1244 di un'industria che esportava coltelli nell'Impero bizantino e riceveva anche ordinazioni dalla corte pontificia. Da quel momento in poi il coltello da strumento di caccia divenne simbolo di potere, per approdare infine all'uso domestico.



Sergio Pezzotta

Molta è la strada sino ad oggi percorsa e molta quella ancora da fare, complici la diversificazione dei materiali e delle tecniche di produzione e l'ampliamento del mercato sempre più vocato alla specializzazione. Non stupisce così che lo storico "Friedr. Dick" - dal 1778 unico produttore al mondo ad offrire una gamma completa di coltelli, acciaini e attrezzi per cuochi e macellai - da 235 anni trovi nuove ispirazioni per innovarsi. Tre le neonate collezioni troviamo "Linea 1905", "Linea premier worldchefs" e "Linea Red Spirit", che si confermano perfette interpreti di esigenze sempre più specifiche.

«Friedr. Dick - spiega **Sergio Pezzotta**, presidente del cda Ros - con queste nuove collezioni conferma la sua attenzione alle esigenze del mercato non scendendo mai a compromessi per qualità dei materiali, attenzione per la lavorazione e ricerca di soluzioni performanti. Un esempio? La "Linea 1905", rielaborazione di un design storico caratterizzato da ghiere massicce in sostituzione dei rivetti tradizionali e oggi rivisto in chiave contemporanea. Mix di tradizione e modernità, la nuova linea mantiene l'originaria singolarità della forma ma punta sull'utilizzo di uno speciale acciaio inox tedesco per rispondere alle esigenze dello chef più tradizionale».

Non tradisce le aspettative dei guru dei fornelli nemmeno la "Linea premier worldchefs" che, sviluppata per cuochi professionisti internazionali, è una perfetta sintesi di estetica



(manico prezioso a effetto madreperla), attenzione per l'igiene (il rivestimento antiaderente di alto livello sulla lama evita aderenza del materiale tagliato) e funzionalità.

Infine, strizza l'occhio alla "cucina a vista" di matrice orientale "Red Spirit": zero compromessi nel taglio grazie a lame super affilate con filo lucidato e manico tondo tipicamente asiatico.

«L'esperienza di lungo corso di questo marchio - aggiunge Pezzotta - è la prima garanzia del valore dei suoi prodotti: nulla è lasciato al caso, a partire dai tipi di filo e di lama che sono la base di tutto».

Flex, curva, alveolata, seghettata: mai dimenticare che la valorizzazione di un ingrediente inizia dal suo taglio, con buona pace dell'esperienza di assaggio. cod 52239

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1
24050 Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it



Robotcream

Multifunzione per la cucina professionale

La **linea R** è il **fiore all'occhiello della Staff Ice System**, azienda riminese specializzata dal 1959 nelle **apparecchiature per il freddo** e dal 1984 nelle **macchine per la gelateria e la pasticceria**

Composta da 10 modelli, dalle dimensioni più grandi fino a quelle da banco, la linea è in grado di soddisfare le esigenze della gelateria, pasticceria e ristorazione. Le macchine multifunzione Robotcream costituiscono una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali. Esprimono grande genuinità e artigianalità e valorizzano le caratteristiche organolettiche in quanto il ciclo di pastorizzazione utilizza temperature inferiori alla classica bollitura.

L'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter, realizzato in collaborazione con Toshiba, consente di realizzare qualsiasi miscela, senza limiti, come se fosse fatta a mano. E a tutto questo si aggiunge anche l'indiscussa qualità della componentistica utilizzata. La tecnologia "inverter" permette di regolare la velocità dell'agitatore in ogni fase e di controllare la perfetta consistenza del gelato. Protegge inoltre la trasmissione meccanica e il motore, ottimizzando il consumo di energia.

Con R51 e RT51 è possibile preparare una infinità di prodotti: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, pasta choux, pate à bombe, gelatine, confetture, marmellate, yogurt, panna cotta, ganache, mousse, marshmallows, nappage, riso per pasticceria, besciamella, polenta, vellutate e tanto altro. Capaci di mantecare fino a 2 litri e di pastorizzare e cuocere fino a 5 litri, sono la scelta ideale per: la ristorazione di alta qualità, poiché consentono al pastry chef di realizzare le ricette con la massima cura dei dettagli; gli agriturismi dove, con minimo ingombro, garantiscono le migliori preparazioni con ingredienti di produzione propria; la piccola pasticceria e gelateria, dove si richiede grande qualità in piccole quantità.

La multifunzione da banco RT151 è studiata per andare incontro alle esigenze di chi ha problemi di spazio ed opera nel mondo della pasticceria e della ristorazione. Nonostante le ridotte dimensioni, ha una capacità pari a 15 litri ed è dotata di molti plus, a partire dalla possibilità di regolare la temperatura fino a 115°C e da un display multi grafico con 52 programmi, alcuni già preimpostati e altri personalizzabili dall'utente. È dotata anche del programma catena che offre la possibilità di creare dei programmi personalizzati, per ricette speciali, senza porre limiti alla creatività. Nei normali programmi si susseguono tre fasi: riscaldamento, tempo di cottura, raffreddamento. Con il programma catena è possibile concatenare queste fasi e ripeterle all'infinito, nell'ordine richiesto dalla ricetta, impostando anche una pausa fra i vari cicli.

L'R151 è un altro gioiello della famiglia delle Robotcream ed è suddivisa in tre differenti versioni in base alla potenza (R151 Min, Med e Max). La produzione oraria in quantità di gelato, infatti, parte da 20 litri nel modello "Min", 35 litri nel modello "Med" e raggiunge i 60 litri nella versione "Max".

Dulcis in fundo, tra le multifunzioni della linea che consentono di introdurre una maggior quantità per ciclo e una maggior produzione oraria troviamo l'R400, l'R600, l'R4014 e l'R4021.

La linea R è dotata di molte applicazioni per agevolare il lavoro dei professionisti del settore, ad esempio la possibilità di effettuare il temperaggio del cioccolato per inseminazione. Questo è possibile grazie al controllo di temperatura del fondo pentola e al controllo dell'agitatore. In sostanza, le Robotcream appartengono ad una famiglia ampia e completa caratterizzata da alta qualità nella componentistica utilizzata e soluzioni tecnologiche esclusive. Ogni modello, infatti, è in grado di soddisfare le esigenze di ogni artigiano, garantendo massima affidabilità ed efficienza in ogni fase della preparazione. Con queste macchine è possibile lavorare in maniera rilassata in ogni fase della ricetta, con la certezza di arrivare sempre a destinazione. cod 52408

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com





Origine by Diam

Dodici anni dopo aver lanciato la tecnologia **Diamant**, **Diam Bouchage rivoluziona nuovamente il mondo del vino** con un'importante progresso tecnologico: un **tappo che concilia scienza e natura**

Diam Bouchage, azienda francese situata nei Pirenei Orientali, produce e commercializza annualmente più di 1,3 miliardi di tappi. Da oltre 10 anni costruisce il proprio successo grazie al procedimento brevettato Diamant® che permette di estrarre le molecole di Tca (rilasciabile entro il limite di 0,3 ng/l), responsabili del "sentore di tappo", ma anche altre molecole che possono alterare il gusto del vino.

"L'innovazione ci avvicina sempre più alla natura": questa convinzione ha portato Diam Bouchage a proporre una novità che beneficia di tutti i vantaggi dei tappi Diam al servizio dello sviluppo sostenibile e del rispetto dell'ambiente. Grazie ad un'inedita formulazione per la produzione dei propri tappi, l'azienda offre al mondo del vino una soluzione di tappatura ancora più naturale, mantenendo intatta la nota affidabilità dei tappi Diam in termini di sicurezza, omogeneità e controllo dell'ossigeno. Un tappo di sughero a cui è stato dato il nome di **Origine by Diam®**, che contiene un'emulsione di cera d'api e un legante composto da polioli al 100% vegetali.

Questa nuova tecnologia, frutto di importanti ricerche, associa la permeabilità (Otr, Oxygen transmission rate) alla naturalezza, rispondendo così all'esigenza dei clienti di fascia alta del marchio di disporre di tappi con una permeabilità più aperta, pur mantenendo la lunga durata adatta ai vini da invecchiamento. Per il momento tale tecnologia viene proposta per i tappi Diam 10 e Diam 30.

Ecco quali sono gli ingredienti di Origine by Diam®:



- Il **sughero** è il principale materiale utilizzato per la produzione dei tappi Diam (più del 95% sul volume totale degli elementi che compongono i tappi). Questo materiale apporta un'elasticità straordinaria ai prodotti e, contrariamente alle soluzioni alternative di tappatura, il sistema di purificazione del sughero Diamant è a basso contenuto energetico.
- Il **legante biologico** di Origine by Diam®, frutto di numerosi anni di ricerca, è composto da polioli biologici al 100% totalmente rinnovabili. Questo legante, ad origine esclusivamente vegetale, rappresenta una vera conquista enologica che unisce efficacia e rispetto dell'ambiente.
- La **cera d'api** utilizzata per i tappi Origine by Diam® è naturale al 100%. Le sue proprietà idrorepellenti proteggono i tappi da eventuali risalite capillari e permettono di controllarne la durata di vita. L'uso della cera d'api rientra nell'approccio eco-responsabile dell'azienda. Diam Bouchage ha investito anche nel sostegno all'associazione "Un tetto per le api" sponsorizzando alveari in diverse regioni vinicole francesi.

È anche a questo nuovo elemento che si deve il nome della gamma Origine by Diam®. L'impollinazione effettuata dalle api, infatti, è alla base della biodiversità del nostro pianeta. Con l'ossigeno, è all'origine del ciclo di vita delle nostre querce da sughero e quindi dei tappi Diam.

Distributori per l'Italia:

Belbo Sugheri - info@belbosugheri.it

Diam Sugheri - info@diamsugheri.com

Paolo Araldo - info@paoloaraldo.com

cod 52171

Diam Sugheri
Regione S. Vito 88 - 14042
Calamandrana (At) - Tel 0141 769167
www.diam-cork.com



Barista attitude

Storm è la **nuova macchina per caffè Astoria**, dalla forte personalità, creata per rispondere alle **esigenze dei baristi più esperti** e appassionati

L'azienda ha sviluppato il concept della macchina in modo sinergico con tecnici e designer, i quali hanno potuto anche contare sull'esperienza e le competenze di baristi di fama internazionale quali Caleb Cha (campione Wlac-World latte art championship 2015), Michalis Dimitrakopoulos (campione World coffee in good spirits 2016) e Arnon Thitiprasert (campione Wlac 2017). Il risultato è Storm, una macchina in cui ogni dettaglio è frutto di ricerca e passione, che proietta Astoria in una dimensione "barista attitude", claim che riassume al meglio la filosofia di questo modello studiato per esaltare e agevolare la ritualità della preparazione del caffè.

STORM

BARISTA ATTITUDE

Tra le principali feature tecniche innovative, la personalizzazione dell'estrazione tramite la memorizzazione delle curve di estrazione, il controllo della pre-infusione, del flusso e delle temperature. Ma anche l'innovativa lancia vapore "cool touch", che offre a ogni barista una notevole fluidità nei movimenti, e il vapore secco, che facilita la montatura del latte grazie alla riduzione al minimo della condensa iniziale e all'assenza di microparticelle d'acqua durante l'erogazione del vapore. Storm è una macchina che emoziona, impreziosita da materiali nobili quali il legno, utilizzato sia nelle manopole che nel basamento, ma anche l'acciaio inossidabile e l'alluminio, per renderla un'alleata indistruttibile. Storm significa anche ergonomia per il barista, finalmente libero di esprimersi creativamente e sperimentare attraverso movimenti semplici, liberi e confortevoli. Il design è infatti pensato per essere funzionale: un esempio è la sua altezza, che permette un contatto visivo costante con il cliente facilitando l'interazione, regolabile sui piedi per una massima stabilità. Inoltre, grazie alla funzionale bacinella sospesa, la tazzina ritorna ad essere interamente visibile durante l'erogazione, coinvolgendo l'assaggiatore nel rituale del caffè, in una contaminazione di profumi, suoni, immagini, gusto. cod 52185

Astoria - CMA Macchine per Caffè
via Condotti Bardini 1 - 31058
Susegana (Tv) - Tel 043 86615
www.astoria.com





Cereali originari



Sono **tanti i luoghi comuni** e le **credenze sul mondo della pizza**, spesso **dettati dalle ultime "mode"** del momento in fatto di alimentazione. Riguardano per lo più le **materie prime** e i loro **effetti sull'organismo**

Sono migliori i grani "antichi" di quelli "moderni"; il glutine nelle farine di oggi è difficile da digerire; i grani "antichi" hanno meno glutine di quelli attuali; pani e pizze lavorati con lievito madre "vivo" eliminano il gonfiore di stomaco; la germogliazione assistita semplifica la digestione del glutine; l'agricoltura biologica migliora la qualità del frumento e la vita degli agricoltori; la pizza "gourmet" è migliore di quella "tradizionale"; la piz-



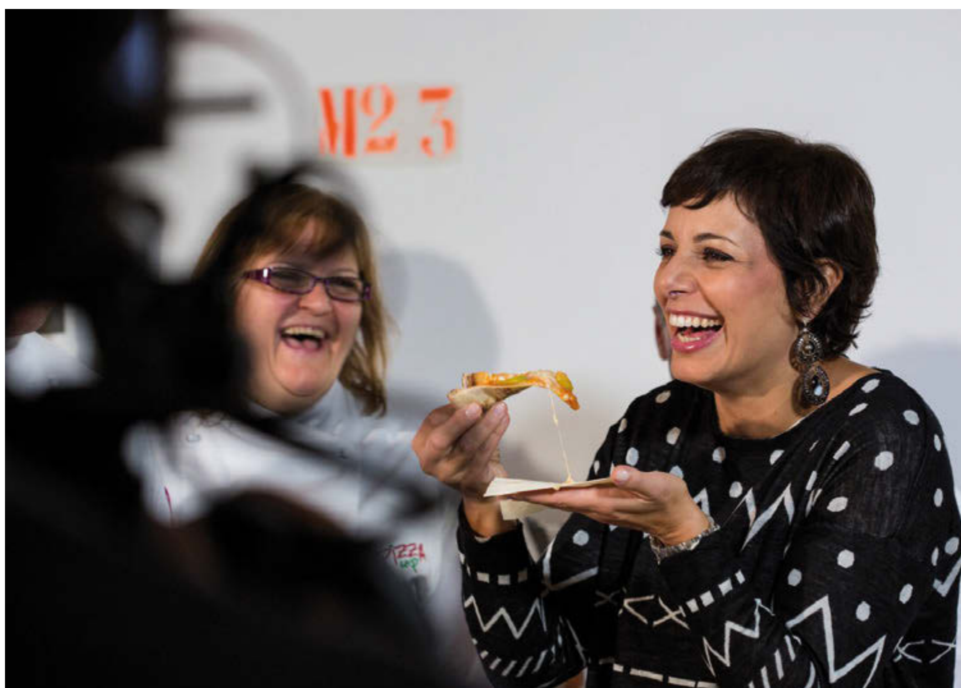


za riscritta in chiave “contemporanea” è un concentrato di fibre, vitamine e sali minerali veicolati dal gusto...

Ma è proprio tutto vero? Ci siamo posti la domanda se sia più importante risalire indietro nel tempo per individuare l’epoca della comparsa di un grano o se sia meglio conoscere la sua origine presente. Sapere se un grano è realmente antico, perché rimasto immutato da secoli, o definito tale per moda pur essendo una variante moderna, nulla aggiunge ad un giudizio di qualità fondato sulle sue caratteristiche organolettiche.

Certo è che i grani “antichi”, quelli veri, oggi non sono in grado di soddisfare la domanda mondiale (ma neppure nazionale) di carboidrati, per via della loro resa produttiva, della dimensione della spiga e di altre caratteristiche che li rendono poco adatti a coltivazioni in grado di assorbire un fabbisogno significativo di cereali. Più dell’antico, serve il “sostenibile”.

Ecco che in un’epoca nella quale il benessere della persona diventa più importante della proprietà delle cose, la pizzeria deve percorrere la strada della natura, partendo da un diverso punto di vista su come abbinare gusto e salute. Il legame con la natura deve essere vero per essere utile all’ambiente, ai consumatori e all’economia del territorio. In una parola, sostenibile.



Ma cosa significa sostenibile? Come realizzare pienamente i punti del “Manifesto della pizza italiana contemporanea” per dare impulso all’agricoltura nazionale attraverso le varietà locali?

Come far evolvere la pizza per soddisfare nello stesso tempo gusto e nutrizione del cliente insieme alle esigenze economiche della pizzeria? Come usare una nuova classificazione dei consumatori per comunicare meglio i propri valori?

Gli stili alimentari mutano rapidamente. Anche la pizza non fa eccezione. Un’occasione per parlarne con pizzaioli, giornalisti, ricercatori e agricoltori sarà dal 13 al 15 novembre al Molino Quaglia, nella nuova edizione di “PizzaUp”, in un mix di sperimentazione, gusto, nutrizione e corretta comunicazione. Quest’anno anche in diretta streaming con la conduzione di Francesca Romana Barberini. cod 52662

Molino Quaglia
via Roma 49 - Vighizzolo d’Este (Pd)
Tel 0429 649118
www.pizzaup.it



Pizza Piuma

Per il pane da hamburger fatto in casa



Dal 1936 **Molino Vigevano** è un **marchio specialista** nell'ambito delle **farine speciali**, avendo creato con largo anticipo, rispetto agli orientamenti del mercato, **linee specializzate per tutti gli usi professionali**

Molino Vigevano non ha mai smesso di accompagnare i professionisti nel loro lavoro con un percorso di crescita fatto di attenzione, consulenza e servizio oltre che di prodotti ad alto contenuto di servizio ed elevato valore aggiunto. Dal 2013 parte integrante del Gruppo Lo Conte, è un'azienda dinamica e sempre attenta alle tendenze di consumo.

In quest'ottica è stato analizzato l'indice di gradimento da parte di consumatori nei confronti dell'hamburger, di anno in anno in crescita. Un consenso collettivo che premia la cura nella scelta delle carni, delle farciture e delle salse. Troppo spesso, però, la qualità del panino, il cosiddetto "burger bun", che deve contenere tutti gli ingredienti, viene messa in secondo piano, trasformando l'esperienza di mangiare un hamburger in una gara a tenere insieme i pezzi, senza sporcarsi. Ma oggi realizzare nel proprio locale un panino dall'ottima struttura, ma allo stesso tempo soffice e gustoso, è semplicissimo. Molino Vigevano ha infatti messo a punto Pizza Piuma, una farina pensata per pani morbidi, semplici da realizzare e adatti allo stoccaggio in abbattitore. In questa farina di grano tenero tipo 00 sono miscelati particolari ingredienti naturali, come latte in polvere, lecitina di soia e malto, che rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero: il nome Pizza Piuma non è stato dato a caso.



Da sottolineare inoltre il valore aggiunto di poter comunicare alla clientela che il pane è fatto in casa. Un plus che aumenta la percezione di qualità del prodotto e di tutto il locale e allo stesso tempo permette di risparmiare su tempi e costi grazie alla facilità con cui si realizzano panini e altre preparazioni morbide. La versatilità di Pizza Piuma permette infatti di sfornare focacce morbide, panini al latte e prodotti da rosticceria.

Pizza Piuma fa parte della linea Selezioni Speciali, che comprende Vesuvio, Grano Khorasan Kamut, Pizza Spolvero, Vera Napoli e Vera Napoli alla Soia. Farine di grano tenero ottenute da una selezione di grani pregiati e macinati capaci di esaltarne le qualità naturali.

cod 52512

Molino Vigevano
via dell'artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com

NOSTRANO
Fonte di salute

Le **miscele per pane, pizze** e **focacce "Nostrano Riso Venere"** di **Italmill** sono prodotti con **materie prime tutte italiane, fonti di fibre e iodio**, con **più gusto** e **meno sale**, oltre all'**ottima digeribilità**

La famiglia del "Nostrano" è sempre in continua crescita, mantenendo la linea delle caratteristiche benefiche e delle peculiarità di provenienza, con una filiera certificata e garantita. L'azienda ha realizzato miscele con la farina di Riso Venere: pane, pizze o focacce preparati con questi mix attirano l'attenzione a prima vista per il particolare colore viola, che rimane nella memoria, e successivamente per il sapore, il profumo e l'aroma.

La miscela "Nostrano Riso Venere" è costituita da diversi tipi di farine ottenute da sementi 100% italiane, coltivate sul territorio italiano. Una parte è costituita dalla farina di grano tenero delle varietà Miele, Bologna e Misto Rosso conferite dagli agricoltori dell'Emilia Romagna. L'altra è di riso Venere, che viene coltivato dalla cooperativa agricola Sapise, nel Novarese.

Tutte le miscele "Nostrano" sono fonte di fibre. La farina di grano tenero tipo 1 e la farina di grano tenero integrale macinata a pietra contribuiscono al giusto apporto di fibra, vitamine e sali minerali nell'alimentazione giornaliera. Anche la varietà "Riso Venere" contiene un'alta concentrazione di fibre, con un indice glicemico molto basso, sali minerali e antiossidanti che combattono l'invecchiamento cellulare e le malattie degenerative e cardiache.

Nella realizzazione di questa miscela, Italmill ha aderito alla richiesta dell'Organizzazione mondiale della sanità, che ha dato indicazioni per la riduzione del consumo giornaliero di sale, da 10 a 5 g. Tutti i prodotti "Nostrano" contengono il 50% di sale in meno: ciò significa contribuire ad abbassare il rischio di ipertensione e di patologie cardiovascolari collegate. In più è stato utilizzato il sale Presal, sviluppato insieme all'Università degli Studi di Bologna, che permette di ridurre la dispersione di iodio in cottura grazie ad una specifica tecnologia di protezione. Lo iodio del Presal contenuto nel Nostrano Pizza è un aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide (33,75 mcg di iodio per 100 g di prodotto finito).

Ulteriore valore al prodotto finito è dato dal lievito naturale contenuto già all'interno di "Nostrano", creato da Italmill seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina. Tale prodotto, che viene essiccato e macinato, permette di ottenere un impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lactobacilli ottimale. cod 52374

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com



Panettone a regola d'arte

Una base cilindrica che termina a cupola, una **storia ricca di fascino e tradizione**, una **ricetta originale** da cui partire per esplorare **nuove frontiere di sapore**. Il **panettone è il dolce italiano invernale per eccellenza**

Le sue origini sfociano nelle leggende, di un amore conquistato con la miglior farina del mulino, oppure dell'invenzione di un giovane sguattero alla corte di Ludovico il Moro (il Pan del Toni). Quel che è vero è che servono materie prime di grande qualità e una lavorazione che richiede maestria e inventiva. Oggi l'offerta è molto varia e bisogna scegliere con attenzione un prodotto artigianale, realizzato con cura e arricchito dall'arte personale del pasticcere. Per realizzare un panettone di qualità, la farina è un ingrediente essenziale. Per questo Molino Dallagiovanna collabora con i migliori Maestri, i "numeri uno" del panettone: nel 2008, con **Achille Zoia**, ha iniziato un percorso d'innovazione delle farine per pasticceria, da cui sono nate "le dolcissime"; nel 2017 la collaborazione con il guru del dolce contemporaneo **Iginio Massari** ha portato alla nascita di "Rinfresco", una rivoluzionaria farina per rinfrescare il lievito madre.



Delicate e dolci, elastiche ma resistenti, queste farine hanno un eccellente equilibrio proteico, una grande lavorabilità e donano al prodotto finito armonia di gusto e fragranza. Ideali anche la loro conservabilità e la shelf life.

Dalle fucine Dallagiovanna escono sempre nuove idee e anche per i dolci del Natale sono tantissime le opzioni tra le miscele. Oltre a Rinfresco, "Panettone" e "Panettone Z" (dedicata al Maestro Zoia), "UNIQUA blu" (tipo 1 con W alto) e "UNIQUA rossa" (integrale a tutto corpo).

Infine, la miscela senza glutine, perché nessuno debba rinunciare a celebrare con gusto la gioia di una occasione festosa. cod 52423

Molino Dallagiovanna
via M. del Pilastro 2 - 29010 Gragnano Trebbiense (Pc) - Tel 0523 787155
www.dallagiovanna.it



Farine per pizza a prova di Avpn

Il carattere fortemente innovativo di Molino Piantoni, fornitore ufficiale dell'Associazione verace pizza napoletana, ha portato l'azienda a puntare sempre più su miscele d'eccellenza, ideali per tutti i professionisti

Una storia che ha inizio nel 1850. Da allora cinque generazioni di appassionati si sono susseguite alla ricerca della qualità, della bontà e dell'innovazione, per realizzare farine professionali d'eccellenza che oggi portano in tavola prodotti pieni di gusto, sani, fragranti e genuini.

Oggi come allora, Molino Piantoni non ha smesso di fare della tradizione la propria bandiera e un pilastro portante su cui continuare a costruire e innovare. Un'innovazione fatta di ricerche sui prodotti, sulle esigenze del mercato e sui controlli in laboratorio per garantire un servizio e delle farine eccellenti ai suoi clienti. L'azienda, per assicurare qualità ed affidabilità dei propri prodotti, esegue accurati controlli durante tutte le fasi della produzione: grazie al laboratorio, vengono effettuate analisi chimico-fisiche e microbiologiche dalla materia prima al prodotto finito.

Dal lavoro di Molino Piantoni è nata la Tradizionale "00 MD", farina d'eccellenza appartenente alla linea Tradizionale "dedicata" ai pizzaioli. Con l'utilizzo di questo prodotto, il pizzaiolo potrà ottenere un impasto soffice, setoso e facile da stendere senza il fastidioso (e alla lunga faticoso) inconveniente del "ritorno della pasta". Grazie ad un impasto con queste caratteristiche e ad una lievitazione ben controllata, è possibile quindi ottenere una pizza morbida ma allo stesso tempo fragrante, senza avere la sensazione di gommosità sotto i denti quando si assapora il "cornicione".

Unitamente alle caratteristiche lodevoli con il senso del gusto, si potrà apprezzare anche un bel colore dorato, tipico del grano maturo, ed un profumo inebriante che permetterà ancora meglio di apprezzare e dare il giusto valore al frutto del lavoro del pizzaiolo. La Tradizionale "00 MD" è approvata dall'Associazione verace pizza napoletana, di cui Molino Piantoni è fornitore ufficiale. L'Avpn determina i prodotti ideali per ottenere la vera pizza napoletana.

Tradizionale "00 MD" è ideale per la produzione di pizza con tempi di lievitazione medio-lunghi, 8-16 ore a circa 18-20°C. L'impasto può tenere la lievitazione per 36-48 ore se conservato alla temperatura di 4°C. cod 52297

Molino Piantoni
via Cologne 19 - 25032 Chiari (Bs)
Tel 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it











50
1965-2015


SGS

Pomodoro per la ristorazione

Da oltre un secolo **Mutti**, azienda con sede a Parma, si dedica **con passione** alla **lavorazione** e alla **trasformazione** del **miglior pomodoro 100% italiano**, proposto anche in una **linea dedicata ai professionisti**

La materia prima viene raccolta, selezionata e lavorata tempestivamente per garantirne la freschezza, il colore, il profumo e le sue naturali qualità organolettiche. Il pomodoro tondo per la trasformazione in Polpa, Passata e Concentrato viene raccolto prevalentemente nei territori di Parma, Piacenza e Ferrara.

Il pomodoro lungo viene raccolto prevalentemente nella zona della Capitanata e trasformato in Pelati nello stabilimento di Oliveto Citra (Sa). Così come anche altre specialità del Sud Italia, come i pomodorini Ciliegini.

Per il canale Foodservice, lo specialista italiano del pomodoro propone la sua linea Professional: una gamma specifica e variegata composta da diversi prodotti e tipologie di confezioni. Perché ogni ricetta abbia il pomodoro più adatto alla performance desiderata. I Pelati, la Polpa in finissimi pezzi, la Polpa Pezzi, la Passata e il Concentrato sono le referenze di punta della linea Professional Mutti, prodotti realizzati appositamente per essere impiegati in diverse preparazioni e con specifiche modalità di utilizzo.



Ad esempio la Dadolata Mutti, il miglior pomodoro italiano tagliato e cubettato fresco al naturale e immerso all'interno di un liquido di governo, subito pronto per guarnire bruschette e realizzare sfiziosi aperitivi. Fanno parte della linea Mutti Professional anche i Pomodorini Ciliegini e i Pomodorini Datterini, la Pizza Sauce Classica e Aromatizzata, i Pelati S. Marzano e la Salsa Pronta di Datterini.



Al fine di soddisfare le nuove esigenze del mercato professionale, ovvero per garantire una migliore praticità e sicurezza di utilizzo dei prodotti e per facilitare lo smaltimento delle confezioni, Mutti ha scelto di introdurre, all'interno della sua linea professionale, una nuova tipologia di confezione: la busta.

La linea di prodotti confezionati in busta è articolata in diversi formati da 1, 3 e 5 kg ed è composta dalle seguenti referenze: la Polpa in finissimi pezzi, la Passata, la Pizza Sauce Classica, la Pizza Sauce Aromatizzata e la Salsa Pronta di Datterini. cod 52381

Mutti Industrie Conserve Alimentari
via Traversetolo 28 - 43022
Montechiarugolo (Pr) - Tel 0521 652511
https://professional.mutti-parma.com



LE RADICI DEL CIBO

Aglio nero

Più antiossidanti e sapore meno pungente



di Piera Genta

Buccia leggermente più secca e bruna, spicchi di colore nero profondo, consistenza gommosa, gradevole retrogusto che ricorda liquirizia, dattero e salsa di soia senza il pungente dell'aglio tradizionale. L'aglio nero deve il suo colore scuro ad una molecola chiamata melanoidina.

È ottenuto lasciando fermentare naturalmente i bulbi di aglio fresco in un ambiente ad umidità e temperatura controllate per 30 giorni, e poi lasciato ossidare in una stanza apposita per 45 giorni. Con questo procedimento lo spicchio d'aglio perde l'allicina, responsabile del caratteristico odore e sapore forte, ma acquista in antiossidanti.

Previene l'invecchiamento e protegge il cuore; ha proprietà antibatteriche, è utile nel contrastare la pressione alta e nel ridurre il colesterolo; contiene il doppio del fosforo e più calcio e proteine rispetto al comune aglio crudo.

Perfetto da abbinare crudo in ogni piatto, dalla carne ai formaggi alle verdure, nelle salse o nelle zuppe oppure mescolato al burro e spalmato sulle bruschette. Va conservato in un luogo fresco e asciutto (non in frigo), si mantiene morbido e fragrante per diversi mesi. Da qualche anno si produce in Gran Bretagna e in Spagna; ha ancora un prezzo elevato, si trova nei negozi di specialità alimentari e in alcuni shop online. Sta conquistando le cucine stellate: Moreno Cedroni ha realizzato la ricetta Pluma iberica, salsa di finocchio e arance, aglio nero; Carlo Cracco lo ha inserito in una "Mistery box" a MasterChef. Viene abbinato anche al dolce: Ernst Knam lo consiglia con il cioccolato nero, fondente almeno all'80%. cod 52243

Linea Fogliame di Agrifood-Covalpa L'eccellenza dalla valle del Fucino

Nel cuore della **valle del Fucino**, dallo stabilimento di Covalpa di Celano (Aq) nasce la **nuova linea Fogliame prodotta da Agrifood-Covalpa**, una delle aziende di riferimento nel mondo delle **verdure surgelate**



Una nuova linea di cubetti tradizionali e "Foglia a Foglia" (spinaci, bieta erbetta, bieta coste, cicoria, cime di rapa e verza) con caratteristiche peculiari che la migliorano sia dal punto di vista della sicurezza che dal punto di vista della qualità, da sempre elementi di primaria importanza per l'azienda.

Tradizione e innovazione si coniugano per produrre un prodotto naturale, utile a preparare diversi tipi di pietanza. Grazie all'innovativo processo di lavorazione messo a punto dall'azienda le verdure giungono nel piatto come appena raccolte. Il sapore, il colore, la consistenza e i nutrienti ricalcano quelli del prodotto fresco.

Per la produzione della nuova linea Fogliame, Agrifood-Covalpa ha deciso di investire su nuovi macchinari sovradimensionati rispetto alla capacità della linea, in modo da garantire la massima efficienza e ridurre al minimo ogni margine di errore. L'innovazione che l'azienda ha messo in atto ha caratteristiche peculiari: un nuovo bunker di alimentazione da 18 metri, un doppio desabbiatore da 7 metri cadauno, una nuova selettrice ottica sul fresco (la più recente nel suo settore, tra le prime in Italia) e altri due selettori ottici di ultima generazione in linea di confezionamento. Sono stati scelti i macchinari ad oggi migliori sul mercato per l'eliminazione di vetro, insetti, pietrisco, legno, plastiche colorate.

Agrifood-Covalpa, inoltre, si dimostra attenta ai bisogni dei propri clienti: può infatti contare su un Ufficio agronomico che non solo fa formazione ai 400 agricoltori soci, ma fornisce anche assistenza tecnica in campo. I campi situati a breve raggio dalla fabbrica sono dunque un ulteriore e importante punto di forza per l'azienda, che vanta una produzione 100% Made in Italy grazie alla coltivazione presso l'altopiano del Fucino. Una zona incontaminata nel cuore dell'Abruzzo, in cui le condizioni pedoclimatiche favorevoli permettono la coltivazione di ortaggi e verdure in situazioni ottimali, consentendo di lavorare gli spinaci per 9 mesi all'anno. Da Celano è infatti possibile iniziare le lavorazioni con i raccolti precoci dei soci agricoltori della Puglia, continuare le lavorazioni con i raccolti standard dei soci agricoltori del Lazio, delle Marche e della costa abruzzese e terminare la stagione con i raccolti tardivi del Fucino.

cod 52351

Agrifood Abruzzo
Borgo Strada 14 - 67043 Celano (Aq)
Tel 030 9981530
www.agrifood.it



Friggere ad arte

Senna Top è un prodotto premium per frittura, ideale per le esigenze d'impiego della **cucina professionale**. È disponibile anche nella versione **senza olio di palma**: **Senna Top Zeropalm**

Produrre i grassi Senna ha richiesto anni di sviluppo. Si basano sulle attuali conoscenze sulla nutrizione e sono prodotti esclusivamente con materie prime selezionate di alta qualità e sotto rigorose direttive di qualità. Principali differenze tra Senna Top e olio di girasole alto oleico comune: Senna Top è una miscela altamente tecnologica che da oltre 20 anni viene perfezionata per raggiungere prestazioni non raggiungibili tramite l'utilizzo di olio di girasole alto oleico comune.

Non tutti gli oli di girasole alto oleici sono uguali: migliore è il processo di winterizzazione che l'olio subisce (processo che elimina le cere, fonti di impurità), più nobile è il prodotto. La minore presenza di cere al suo interno garantisce un'inferiore creazione di schiuma e di residuo in friggitrice. Senna Top seleziona i migliori oli disponibili e viene additivato di antischiumogeno in modo da evitarne la formazione. Anche ad olio esaurito il prodotto è sorprendentemente più pulito di un olio di girasole alto oleico comune.

Grazie all'aggiunta di una piccolissima percentuale di grasso (inferiore al 5%), e ad un processo di plastificazione, la struttura viene resa cremosa.

Tutto ciò porta i seguenti vantaggi:

- evita l'inglobamento di aria durante il trasporto, mantenendo così il livello di perossidi al minimo in modo da evitare l'ossidazione del prodotto;
- le molecole dell'olio vengono ingrandite con il conseguente vantaggio di un minore assorbimento nel prodotto finito rispetto al comune girasole alto oleico, caratterizzato da molecole più piccole;
- in termini di consumi (meno prodotto assorbito = più prodotto in friggitrice);
- miscela stabilizzata e non ossidata che garantisce maggiore durata (olio più neutro e privo di retrogusti);
- garantisce inoltre di mantenere il prodotto omogeneo dal primo all'ultimo litro;
- facilita l'utilizzo in friggitrice evitando che schizzi quando è versato.

Inoltre Senna Top e Senna Top Zeropalm sono senza additivi, hanno un'alta stabilità al calore, e odore e sapore assolutamente neutri.

cod 52189

Senna
via Macanno 32 - 47923 Rimini
Tel 0541 394966
www.senna.eu

Tonno fresco
Dall'amo... alla tavola

Negli ultimi mesi la **Commissione Ue** ha segnalato un significativo **aumento di casi di intossicazione da istamina** ("**sindrome sgombroide**") per il consumo di **tonno fresco**. **Orobica Pesca** da anni tratta tonno fresco garantito

L'istamina è una sostanza termostabile, cioè che non è inattivata dalla cottura, per questo risulta particolarmente pericolosa. La si può ritrovare in alcune tipologie di pesci, come il tonno, quando non freschi oppure mal conservati. La sintomatologia si manifesta con pruriti ed eruzioni cutanee, oppure con episodi intestinali e in casi gravissimi anche con soffocamento, tipica sintomatologia da "reazione allergica". La Commissione europea ha ricondotto questo aumento dei casi ad una particolare pratica fraudolenta di alcuni produttori, cioè all'utilizzo di tonno scongelato ottenuto da merce congelata a -9°C, anziché ad almeno -18°C, aggiungendo additivi, anche ammessi e dichiarati (tipo acido ascorbico E330-331 e acido citrico E330-301 ad alte dosi), per stabilizzare il colore ed evocare un aspetto invitante per il consumatore. Il tonno congelato a -9°C è ammesso solo per la produzione di conserve in scatola, è assolutamente proibito per l'utilizzo come fresco. **Ovviamente questa pratica viene utilizzata per proporre sul mercato dei prodotti con prezzo decisamente allettante e concorrenziale.**

Orobica Pesca da anni tratta tonno fresco garantito, disponibile nei seguenti modi:

- **FRESCO**: tonno pinne gialle di provenienza Oceano Indiano, immediatamente spedito a mezzo aereo all'ingrosso dell'azienda, dove verrà sezionato e distribuito, oppure tonno rosso fresco mediterraneo, in quantità più limitata perché soggetto a quote. Il tonno non è assolutamente trattato con nessun additivo, la colorazione è brillante, ma naturale;
- **FRESCO IN SOTTOVUOTO**: lo stesso tonno pinne gialle immediatamente lavorato, non additivato e messo in sottovuoto per prolungarne la vita commerciale;
- **SCONGELATO IN ATM**: tonno di provenienza Oceano Atlantico centro-orientale, pescato e immediatamente congelato a -60°C sulle imbarcazioni. La procedura di congelamento a temperature bassissime e immediata garantisce un prodotto dalle caratteristiche speciali, senza uso di nessun additivo, solo del freddo! Questo prodotto viene scongelato e conservato in atmosfera modificata per garantire qualche giorno di conservazione, sempre conservato a 0°C. Essendo già stato congelato, può prestarsi per la preparazione di crudità evitando la pratica dell'abbattimento;
- **CONGELATO**: filoni di tonno congelato conservati ad almeno -18°C. cod 52589

Orobica Pesca
via Bianzana 19 - 24124 Bergamo
Tel 035 4172811 - www.orobicapesca.it

FOOD TECHNOLOGY

Il food italiano riparta dalle startup





di Giovanni Romito

L'agricoltura in Europa attira investimenti oltre ogni più rosea previsione e visti i presupposti possiamo dire, con buona pace dei presagi di sventura, che nel vecchio continente stiamo vivendo una vera e propria rivoluzione agricola grazie a due fattori contingenti. Da un lato l'Europa è l'unico territorio nel quale sussiste un soggetto sovranazionale attivamente occupato nella promozione del settore agricolo e vitivinicolo. Il sistema dell'Unione europea, per quanto possa prestare il fianco a ragionevoli critiche di vario tipo, ha diritto al riconoscimento di un sistema di raccolta dei fondi e investimento nei territori che ben sta funzionando. Dal Cheddar del Somerset alle cipolle ramate di Montoro, gli agricoltori possono trovare una sponda sicura per fare passi in avanti con la propria attività.

L'altro aspetto positivo è costituito dall'immensa ricchezza e varietà che caratterizza il sistema agricolo continentale, con coltivazioni e giacimenti radicati nei secoli e caratterizzati da un grandissimo riconoscimento a livello mondiale. Questo si traduce in export, facilitato dal supporto di sistemi innovativi di vendita basati sul web.

A supporto di tale visione ottimistica abbiamo dato uno sguardo ai dati recentemente pubblicati dalla piattaforma specializzata di investimenti online AgFunder, secondo la quale le startup tecnologiche europee dell'agroalimentare nella prima metà del 2017 avrebbero assorbito circa il 21% degli investimenti globali, crescendo quindi di 3 punti percentuali rispetto al 2014, con una raccolta di circa 770 milioni di dollari (il secondo miglior risultato dopo gli 1,3 miliardi di dollari racimolati nella prima metà del 2015).

In questo scenario l'Italia, ahinoi, non gioca la parte del leone come potremmo aspettarci e le cause sono diverse. Basti sapere che il Paese più attivo nella regione è il Regno Unito grazie a 21 delle 79 startup protagoniste della raccolta finanziaria; questo nonostante il settore agricolo in Inghilterra costituisca solo l'1,4% circa dell'economia nazionale (contro il 24,9% riservato all'industria), praticamente un piccolissimo gioiello dal valore specifico impressionante ma che grazie alla Brexit sta sfuggendo di mano all'Unione. Seguono Francia e Germania (9 startup), Irlanda e Italia (8), Olanda (5), Svezia (4) e infine Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Lettonia, Norvegia, Russia, Slovacchia, Spagna e Svizzera (3).

Come mai l'Italia non è "campione di incassi" nell'arena degli investimenti in agricoltura? Molto dipende dal settore imprenditoriale, spesso invecchiato e "in vendita", ma anche dalla diffusione di incubatori e acceleratori d'impresa, programmi aziendali e sponsorizzati dai governi nazionali. Forse è il primo fattore che risulta preponderante in negativo e che vede il tessuto imprenditoriale dell'agroalimentare italiano come invecchiato, poco dinamico e soprattutto esposto all'acquisizione dall'estero. Ad oggi 3 marchi storici del Made in Italy alimentare su 4 sono già in mani straniere.

Visto che le grandi aziende del food soffrono la mancanza di menti e capacità di investire nel futuro e quindi vendono la propria storia, occorre dunque puntare all'innovazione e alle startup per mettere in moto un nuovo meccanismo di crescita e sviluppo del settore, anche con dimensioni ridotte ad altissimo valore specifico (vedi il Regno Unito sopra). Solo così potremo catalizzare la rivoluzione in atto nel settore agricolo anche in Italia, valorizzando progetti locali innovativi e vincenti. cod 52410

Un'annata olivicola da non sprecare

Abbiamo un **Paese spettacolare** che può **produrre ottima qualità a tutte le latitudini**. Ma è solo una **domanda esigente** che può portare a **un'offerta fatta di olio extravergine artigianale di altissima qualità**

È ora! I frantoi sono stati tirati a lucido da giorni, le ceste e i bins lavati con l'idropulitrice, comprati o affittati i nuovi pettini e raccoglitori automatici. Le reti slegate e le squadre di raccoglitori, provenienti da tutti i Paesi del mondo, allertate. La nuova campagna olivicola 2017 sta per cominciare; anzi, in alcune regioni si è già partiti o addirittura la raccolta è finita, a seconda delle piante a disposizione. Complice di questa strana "frenesia", un'estate molto calda, che in certi casi ha sfiancato la tenuta delle olive. Chi ha potuto e ha dotato i propri terreni olivicoli di irrigazione a goccia, a farfalla o con mezzi di soccorso, si ritrova con splendide olive pronte per la spremitura.



di Fausto Borella

Ma manca qualcosa - finalmente - dopo anni di presenza: la famigerata "Bactrocera oleae", la mosca dell'olivo. Troppo caldo, troppa afa, al massimo in Italia se ne comincia a trovare



qualche traccia non superiore al 10%. Anche perché adesso è tardi per preservare le olive dai suoi attacchi. Solitamente i tempi di carenza sono di 28 giorni, ovvero l'efficacia del principio attivo, anche se in alcuni casi l'ombrello protettivo si può abbassare a 15-20 giorni a seconda delle piogge o temperature sfavorevoli.

Quindi che fare? Raccogliere subito, ma in base a quale parametro agronomico? Seguendo l'invaiatura, cioè quando l'oliva non è né troppo matura né troppo acerba o seguendo gli strumenti atti a scoprire la durezza della polpa, come il penetrometro? L'importante è saper scegliere il frantoio giusto e non aspettare troppe settimane prima di portare le olive a frangere. Sarebbe un delitto aver lavorato bene tutta l'estate, avere delle olive sane e poi dover aspettare i comodi di frantoiani che non rispettano il lavoro degli olivicoltori.

Ovviamente la stragrande maggioranza di questi luoghi sono moderni, altamente tecnologici e puliti, ma bisogna ricordarci che prima si frangono le olive e si conservano in silos di acciaio inox (meglio se sotto gas inerte), prima conserveremo un olio dai profumi intensi e persistenti che dureranno per mesi e mesi e mesi. La filiera - per garantire sulle nostre tavole un olio di eccellenza - è composta da poche regole, che però devono essere seguite con cura certosina. Se solo si sbaglia un passaggio, si rischia di compromettere seriamente tutto il lavoro.

Osservando la situazione olivicola nel Mediterraneo, continua incontrastata la leadership della Spagna, che, con oltre 1 milione e 150mila tonnellate di olive (fonte: Teatronaturale.it) detiene la maggiore quantità nel bacino. L'Italia e la Grecia si contendono il secondo posto oscillando tra 270 e 300mila tonnellate. I famigerati Tunisia e Marocco si avvicineranno alle 100-200 tonnellate di olio extravergine.

Ma come sta l'Italia dell'olio evo di alta qualità, quello che piace a noi e che vorremmo vedere non solo nelle nostre case ma anche sulle tavole della ristorazione italiana? Potrebbe stare meglio, come si usa dire quando le cose vanno "benino", ma non come vorremmo. E perché? Ignoranza del consumatore? Direi soprattutto poca consapevolezza e disorientamento, con una punta di ingenuità quando pensa di comprare un litro d'olio extravergine "civetta" a 3,99 euro, pensando di comprare "alta qualità".

Ormai è chiaro a tutti che è la Puglia ad essere il polmone del nostro Paese, con la metà della produzione complessiva che si attesta su 120mila tonnellate. La Sicilia cresce con oltre 40mila tonnellate, coniugando quantità e ottima qualità. Varietà come Nocellara, Cerasuola, Tonda Iblea e Biancolilla, se estratte con professionalità, danno profumi eccezionali e unici. Restando nelle isole, la Sardegna avrà un calo dovuto alla fortissima siccità: da aprile in tutta la regione ha piovuto davvero poco. Ancora una flessione per le regioni dell'Italia centrale tra cui Toscana, Lazio e Campania. In lieve ripresa la Liguria e l'Abruzzo, dopo le annate nere dello scorso anno. cod 52505



Feste di fine anno Si brinda!

PRIMO SEMESTRE 2017
- Export spumanti italiani **+14,6%** (in valore)
- Export Prosecco **+17%** (in valore)
- Export Asti spumante **-2,6%** (in valore)

Dal **Prosecco** al **Franciacorta**, passando per **Trentodoc**, **Asti**, **Alta Langa** e **Oltrepò Pavese**, le **bollicine italiane**, forti di un primo semestre positivo soprattutto nell'export, si preparano al **Natale** e al **Capodanno**. Si stima che **nel periodo delle festività** verranno acquistate **ogni giorno 2 milioni di bottiglie**

di *Piera Genta*

Quello degli spumanti è un comparto che registra da qualche tempo una crescita ininterrotta con grandi soddisfazioni sul mercato mondiale, anche se, come riporta un dossier del *Corriere Vinicolo*, si fa più volume che valore. Partendo dalla vendemmia di quest'anno, quasi ovunque si è registrato un anticipo anche di una decina di giorni e una produzione in calo rispetto a quella dell'annata precedente, dovuta a differenti criticità di un'annata bizzarra con anomalie climatiche di rilievo. Secondo gli esperti la qualità si manterrà su livelli standard ottimali, ma è ancora presto per definire con certezza cosa troveremo nei nostri bicchieri.

Nel primo semestre del 2017 l'export di spumanti italiani è cresciuto del 14,6% in valore (572,3 milioni di euro). L'aumento è trainato dal "solito" Prosecco, il cui export cresce di circa il 17%. Al contrario, l'Asti spumante scende ulteriormente del 2,6%, registrando l'ennesimo calo consecutivo dal 2014.

Con l'arrivo delle festività natalizie si inizia a parlare di consumi, perché la principale caratteristica degli spumanti rimane la stagionalità, dalla quale sembra però essere esente il Prosecco. Il picco dei consumi si ha in prossimità dei festeggiamenti di fine anno: secondo le stime dell'Ovse (Osservatorio vini spumanti effervescenti), si parla di 95 milioni di bottiglie di cui 60 di Prosecco e poi a seguire tutti gli altri, Franciacorta, Trentodoc, Asti, Alta Langa, Oltrepò Pavese ed altri spumanti.

Le stime ci dicono che il periodo canonico registra una media di circa 2 milioni di bottiglie al giorno acquistate, con un picco di 11 milioni nei tre giorni precedenti il Natale. Nelle due giornate che precedono la fine dell'anno saranno acquistate 31 milioni di bottiglie; "solo" 3,5 milioni, invece, per il primo ponte festivo dell'Epifania 2018. Sul totale di bottiglie vendute, solo circa il 32% è consumato fuori casa, non ancora in grado di attaccare il mitico record del 48% del periodo 2007-2009. Valori in crescita al consumo fra Horeca e Gdo di circa il 2%. Il giro d'affari al consumo viene stimato in 480 milioni di euro, in crescita del 2,3% rispetto al 2016.

Il sistema Prosecco si presenta con molte sfumature, tre denominazioni (Prosecco Doc, Asolo Prosecco Docg e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg) e numeri significativi. La Docg produce circa 75-80 milioni di bottiglie di spumante, di cui 40-45 milioni spediti in Italia e 35 nel mondo. Il Prosecco nel 2017 si avvicinerà ai 450 milioni di bottiglie vendute, di cui circa il 75% oltrepasseranno i confini nazionali raggiungendo oltre 100 Paesi (Regno Unito, Usa e Germania i principali mercati).

Il Franciacorta sta registrando buoni risultati sia in Italia che all'estero, con il Giappone come principale mercato: 18 milioni di bottiglie di cui poco più di 2 per l'estero e un consenso crescente verso il Satèn, tipologia esclusiva del Franciacorta, nata insieme alla Docg. Le novità della denominazione sono il rafforzamento delle scelte verso la coltivazione biologica e la conservazione di biodiversità di flora e fauna dell'area.

Le bollicine di montagna sono rappresentate dal Trentodoc con risultati incoraggianti per le 45 case spumantistiche aderenti al Consorzio. Un "tirato" di oltre 8 milioni di bottiglie, di cui l'80% in Italia con una distribuzione sempre più fuori dal Nord-est e il rimanente in Usa, Europa continentale e Scandinavia. Un livello qualitativo molto alto per un piccolo territorio di montagna, solo 10mila ettari, accompagnato da una specie di carta di identità che ne certifica il legame unico ed esclusivo con la montagna.

L'Asti Docg è sinonimo di spumante dolce per eccellenza, con 55 milioni di bottiglie vendute, 9.500 ettari di vigneto e gli Stati Uniti come primo mercato export. In Italia soffre per un eccessivo legame con la stagionalità. Grandi progetti per il futuro, con la nascita della versione Asti Secco, un prodotto unico con ridotto contenuto di zuccheri rispetto alla versione dolce per estendere l'offerta anche ad altri momenti di consumo e anche per fare recuperare terreno ad un prodotto che ha perso una ventina di milioni di bottiglie in 4 anni.

L'Alta Langa conta su una superficie vitata di soli 150 ettari, ma la previsione è di arrivare nel 2019 a 350. Prodotto nato 15 anni fa, consumato a tutto pasto nel Nord-ovest (il 70% delle bottiglie, mentre il 15% è destinato all'esportazione).

L'Oltrepò Pavese è patria del Pinot nero, con una produzione al di sotto dei 2 milioni di bottiglie. Il 91% rimane in Italia, soprattutto Lombardia e in genere nel Nord Italia, mentre solo il 9% va all'estero. cod 52525



CONSUMI NEL PERIODO NATALIZIO (STIME):

- **95 milioni di bottiglie** stappate
- in media **2 milioni di bottiglie al giorno** acquistate
- Giro d'affari **480 milioni di euro (+2,3%)**





Clément Pierlot
Nuovo chef de cave Pommery

Grande novità alla **Maison Pommery**: si è conclusa la **geniale opera** dello **chef de cave Thierry Gasco**, che dal 1992 ha profuso la sua esperienza, donando agli Champagne una **incessante evoluzione qualitativa**



Per il prossimo futuro, Gasco sarà ancora il grande regista, a fianco di Clément Pierlot, il nuovo 10° chef de cave che proprio da settembre ha iniziato la sua attività nelle straordinarie, storiche cantine, fra le più famose nella Champagne. Preceduto nella sua attività dal Principe Alain de Polignac, cui si deve la Cuvée Louise Brut e Rosé e l'Apanage, Thierry Gasco per ben 25 anni è stato la massima guida per la Maison di Reims: delle sue ricerche e intuizioni sono frutto Les Clos Pompadour, Pop, Blue Sky, Seasonals e Cuvée Luise Nature, tutti Champagne che hanno attraversato il mondo sottolineando un successo sempre in costante crescita.

Clément Pierlot è il suo successore, da sempre appassionato e studioso di agronomia e di tutto ciò che concerne la vigna e il suo ecosistema. Uno chef de cave in grado di rispettare la continuità senza trascurare l'innovazione, con un'attenta



Tutti gli chefs de caves

1. Damas Olivier: dal 1838 al 1872 (inventore Brut Nature 1874)
2. Victor Lambert: dal 1872 al 1892
3. Urbain Nourry: dal 1892 al 1905
4. Henry Outin: dal 1906 al 1929
5. Marius Poirier: dal 1929 al 1950
6. Renaud Poirier: dal 1950 al 1957
7. Paul Françot: dal 1957 al 1971
8. Prince Alain de Polignac: dal 1971 al 1992 (inventore Cuvée Louise Brut e Rosé, Apanage)
9. Thierry Gasco: dal 1992 al 2017 (inventore Les Clos Pompadour, Pop, Blue Sky, Seasonals, Cuvée Louise Nature)
10. Clément Pierlot dal 2017

considerazione per i valori dal lavoro in vigna con il preciso obiettivo di sottolineare le caratteristiche del terroir attraverso gli assemblaggi. La sua mission sarà quella di ottenere il massimo rendimento dalla sua sensibilità per raggiungere grandi risultati assieme a un team di professionisti appassionati e determinati, idonei a mettere a frutto anni di esperienze e di conoscenze.

Clément Pierlot, dopo aver completato gli studi secondari in Sciences de la Vie et de la Terre a Reims, nel 1999 ha scelto SuperAgro di Montpellier per poi proseguire le prime esperienze in Canada e in Italia.

Nel 2002 ha conseguito il Diploma nazionale di Enologia dopo un'emozionante esperienza di ricerca sulla pressatura Champenoise al Comité Champagne presso il quale ha lavorato fino al 2003 come capo progetto dello Studio di ricerca sul ruolo dell'ossigeno in enologia.

Nel corso di questo programma ha avuto modo di incontrare i responsabili delle più grandi prestigiose Maison de Champagne, tra cui Pommery: un vero "coup de foudre"!

Nel 2004, a soli 24 anni, è diventato directeur des vignobles per il gruppo Vranken-Pommery. Sotto la sua conduzione i 250 ettari hanno raggiunto risultati importanti grazie alla passione e al team di 45 persone sotto la sua guida. Dal 2010 è entrato fattivamente a far parte del gruppo di degustazione degli Champagne Vranken e nel 2014 ha iniziato a lavorare al progetto di sviluppo enologico sia in Champagne che in Inghilterra. Così ai vigneti precedenti si sono sommati anche i 40 ettari delle prime parcelle di Pinglestone in Hampshire.

Un grande impegno quotidiano attende Clément Pierlot, accompagnato da passione, tenacia e un profondo coinvolgimento con la filosofia del Gruppo, tanto da essere stato scelto proprio per queste meritevoli caratteristiche dal presidente Paul-François Vranken. A Reims il futuro è già cominciato. cod 51921

Clément Pierlot con Mimma Posca, amministratore delegato Vranken Pommery Italia - foto Michel Jolyot



Vranken-Pommery Italia
piazza Pio XI, 5 - 20123 Milano
Tel 02 878806
www.vrankenpommery.it



Una cuvée iconica e complessa

Belle Epoque 2011 è l'ultima annata della celebre **Cuvée de Prestige Perrier-Jouët**. La cuvée Belle Epoque è l'**espressione perfetta dello stile floreale** ed **elegante** della Maison e riflette l'eccezionale **qualità dei vigneti**

Dopo aver riposato per 5 anni nelle cantine della Maison Perrier-Jouët, questa nuova cuvée complessa e floreale risulta essere rotonda, armoniosa e dalla freschezza inaspettata. «Perrier-Jouët Belle Epoque 2011 è un millesimato straordinariamente armonioso, che mostra freschezza, vivacità e raffinatezza in un equilibrio perfetto», afferma **Hervé Deschamps**, chef de cave della Maison da 30 anni.

Frutto di una vendemmia di contrasti, Belle Epoque 2011 è una cuvée vivace e seducente al tempo stesso. Grazie a un inverno eccezionalmente mite seguito da una primavera calda, le uve sono maturate con un lieve anticipo. La vendemmia alla fine di agosto ha permesso di creare uno champagne equilibrato e strutturato, di grande fascino e carattere, dalla freschezza sorprendente. Con questo nuovo assemblaggio Hervé Deschamps rispetta la tradizione e lo stile della Maison, sottolineando il carattere unico del millesimato 2011. La freschezza e l'eleganza dello Chardonnay (50%) si combina con la generosità del Pinot Noir (45%) e con il fascino rotondo del Pinot Meunier (5%).

Belle Epoque 2011 è una cuvée dal colore dorato caratterizzato da una radiosa limpidezza e da freschi e tenui riflessi verdi che rivelano un perlage fine e persistente. Al naso, note di acacia e fiori di lime a cui si aggiungono leggeri sentori di miele. Un fresco aroma di mandorla, pesca bianca e pera è avvolto in note di scorza di agrumi candita. Al palato questa cuvée mostra un attacco deciso che si sviluppa in una freschezza meravigliosa e persistente, seguita da un finale minerale.

Da servire alla temperatura ideale di 9-11°C, Belle Epoque 2011 è perfetto in abbinamento alla freschezza croccante e salina dei molluschi, al sapore delicato delle carni bianche e alla dolcezza leggera dei dessert di frutta fresca. cod 52400

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595 - www.perrier-jouet.com

Elegante mosaico di millesimi



Dal **perlage raffinato** arricchito da **riflessi dorati**, il **Ferrari Perlé Zero** all'olfatto esprime **note di pompelmo** e di **ananas fresco**, mentre al palato risulta subito **sapido** e **dinamico**. **Avvolgente**, sfuma in una **lunga persistenza aromatica**

È il nuovo, innovativo Trentodoc a dosaggio zero che completa la linea Perlé di Ferrari. Un piccolo capolavoro di arte enologica che gli enologi della Cantina di Trento hanno saputo assemblare. Sì, perché Ferrari Perlé Zero è un blend di Chardonnay di montagna di diverse annate.

Il percorso che porta alla ristorazione più evoluta il nuovo gioiello della famiglia Lunelli è lungo e articolato, frutto di affinamenti diversificati, a partire dai materiali che avvolgono i vini. Prima l'acciaio, che esalta l'eleganza aromatica dello Chardonnay, poi il legno, che dona struttura e ricchezza gustativa, infine il vetro che sa conferire quel grado di espressività che fa la differenza. A questi momenti di crescita seguono almeno 6 anni di affinamento sui lieviti. E poi il tocco finale che regala il nome alla cuvée, la sboccatura a dosaggio zero, senza l'aggiunta di zuccheri.

Il Ferrari Perlé Zero, che si sta affacciando al mercato dopo il gran debutto al Palazzo della Permanente di Milano a fine settembre, porta in etichetta il numero 10, l'anno dell'imbottigliamento. Una cuvée che assembla tre millesimi: 2006, 2008 e 2009. Ogni ristoratore che sceglie questo Trentodoc sa quindi che propone alla clientela un prodotto unico, che va oltre il concetto di millesimato. Un multi-millesimato di ricerca che esprime il meglio di diverse annate che si incontrano ed evolvono insieme. Di grande appeal anche l'etichetta. Sobria, elegante con quel tocco artigiano, "tailor made", rappresentato dalla scritta Perlé Zero che sembra sia stata aggiunta a mano. Il colore verde è quello della campagna, dei vigneti. Ferrari Perlé Zero aggiunge i suoi carati alla già esclusiva gamma composta da Ferrari Perlé e dalle Riserve Perlé Bianco, Rosé e Nero. cod 52254

Ferrari Trento
via Ponte di Ravina 15 - 38123 Trento
Tel 0461 972311
www.ferraritrento.it

Grandi chef.



Piccoli segreti.





www.molinograssi.it

Segreto piccolo ma fondamentale: qb. La linea di farine biologiche e biodiverse unica al mondo, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi e quelli più innovativi. Un mix perfetto di gusto e di valori nutrizionali. qb: quanto basta per rendere il pane speciale.



qualitá bio

Dal 15 novembre venite a trovarci al FICO Eataly World di Bologna!

Col Vetoraz, la qualità... è una questione di natura

Seguire il ciclo evolutivo della natura e darle voce nella sua integrità lasciandole piena libertà di espressione è la strada sulla quale si è da sempre delineato l'impegno di Col Vetoraz



Paolo De Bortoli, Francesco Miotto e Loris Dall'Acqua



Ed è inoltre - come sostengono i soci - il modo migliore per ottenere e ritrovare poi nel calice tutte le declinazioni di equilibri ed armonie che la vite stessa sa donare. L'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene (Tv), la cui sede è adiacente al celebre Mont del Cartizze, lavora da sempre in questo territorio che racchiude in sé stesso un patrimonio di unicità e valore insieme culturale, storico e paesaggistico di tale portata da essere in attesa del verdetto finale per il riconoscimento a Patrimonio Unesco.

Principio cardine della filosofia aziendale è una produzione focalizzata unicamente sulla tipologia Valdobbiadene Superiore Docg e un metodo orientato a consistenti volumi di vinificazione, al fine di garantire una più accurata selezione delle uve migliori provenienti dall'area più vocata alla coltivazione eroica del Valdobbiadene Docg, dove la vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano. Dall'amore e rispetto profondo per il territorio hanno origine spumanti di indubbia eccellenza.

Etichette di pregio come il Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore dry Millesimato, vino che coinvolge con la sua spiccata aromaticità e rotondità, conferitegli da una intensa espressione di aromi garantita anche dalla favorevole disposizione dei vigneti da cui ha origine, adagiati in un anfiteatro naturale compreso tra le montagne alle spalle, strategico riparo dai venti freddi del nord, e le dolci colline di Valdobbiadene.

O come il Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore brut "Dosaggio Zero" che rappresenta l'evoluzione più moderna del Superiore, risultato di un grande lavoro volto a mantenere le caratteristiche di aromaticità, morbidezza e leggiadria tipiche della zona di origine: è un vino che, pur con un residuo zuccherino pari a zero, è capace di mantenere una rotondità vellutata. Senza dubbio vincente in diverse opportunità di abbinamento, incontra bene i gusti del consumatore che ricerca l'unione di complessità e finezza.

cod 52360

Col Vetoraz Spumanti
strada delle Treziese 1 - 31049
S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 975291 - www.colvetoraz.it



Honor bianco e rosé

Il 2017 per **Astoria** è importante perché segna i **30 anni del marchio**. Fedele al suo **spirito anticonformista**, le bollicine celebrative e alternative sono **due spumanti completamente nuovi**, creati con uve della **Doc Venezia**

Astoria Vini è uno dei marchi di Prosecco più conosciuti nel mondo, ma i suoi titolari, Paolo e Giorgio Polegato, non amano adagiarsi sugli allori, cercano sempre strade nuove. Una creatività che si esprime nella cura e nel miglioramento costante dei vini più tradizionali (confermati i "cinque grappoli" Bibenda 2018 per l'Arzanà Superiore di Cartizze Docg) fino alla proposta di vini nuovi che esaltino tutte le potenzialità del territorio trevigiano.

L'ultimo in ordine di tempo è il "Tiramisù" Spumante Italiano, nato dalla collaborazione con la Tiramisù World Cup di Treviso. L'obiettivo è accompagnare il celebre e internazionale dolce del territorio con una bollicina altrettanto tipica, con un grado zuccherino e un'aromaticità maggiore rispetto al tradizionale Prosecco, per abbinarsi al famoso dessert a base di mascarpone e savoiardi.

Ma il 2017 di Astoria è segnato soprattutto dall'esordio della linea Honor, nata per celebrare i 30 anni del marchio, che comprede: lo Spumante bianco "Cuvée Honor" Venezia Doc, che si caratterizza per un sapore morbido ed equilibrato, in cui la Glera incontra un'importante componente di Chardonnay, donandogli maggiore eleganza, struttura e longevità; e l'Honor Rosé Venezia Doc, un extra dry rosé in cui le uve sono quelle del Pinot nero e del Raboso, vitigno che trova il suo habitat naturale sui terreni sassosi a ridosso del fiume Piave.

A caratterizzare gli Spumanti Honor anche l'elegante nuova bottiglia di design, che richiama la "V" di Venezia. Il riferimento alla Serenissima, già presente in una selezione di Prosecco Astoria, viene ripreso poi in tutti i dettagli: un'etichetta dalla forma particolare, sottile ma ricca di piccoli dettagli preziosi, come i decori tratti dalla bandiera di San Marco. Insieme, il motto in veneto "El tempo xe oro", il tempo è oro, un invito a guardare già oltre le celebrazioni, al prossimo futuro. Astoria è pronta infatti con la quarta generazione di viticoltori, i figli di Paolo e Giorgio, già impegnati a imparare dalla tradizione e ad arricchirla con energie e idee sempre nuove. cod 52457

Astoria Vini
via Crevada - 31020 Refrontolo (Tv)
Tel 0423 6699
www.astoria.it

Millesimato 016 Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

Uve: 100% Glera
Vinificazione: la vendemmia avviene manualmente in settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16°C con lieviti selezionati autoctoni; prima che questa abbia termine,si trasferisce il vino nuovo, ancora con un alto residuo zuccherino, nell'autoclave per la presa di spuma che avviene senza interruzione della fermentazione primaria
Colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli
Profumo: intenso, fruttato di pesca e melone
Sapore: morbido, pieno, armonico
Servire a: 5-6°C
Gradi: 11.5% vol.
Abbinamenti: come aperitivo, con piatti di pesce o con dessert



Astoria Vini
via Crevada - 31020 Refrontolo (Tv)
Tel 0423 6699
www.astoria.it

Virgola Spumante Demi Sec Cantina di Venosa

Uve: 100% Malvasia
Vinificazione: l'uva viene raccolta a mano in cassette di legno e pressata direttamente al suo arrivo in azienda. Il mosto fiore viene blandamente filtrato e successivamente la temperatura viene abbassata a ciraca 0°C. La rifermentezione in autoclave si attua solo nei determinati periodi di imbottigliamento
Colore: giallo paglierino dorato con spuma fine e persistente
Profumo: fresco e intensamente aromatico con soavi noti floreali di acacia
Sapore: fruttato ma non stucchevole con tenui sentori di mela e pera acerbe
Servire a: 10-12°C
Gradi: 11.5% vol.
Abbinamenti: antipasti di pesce o torte salate, primi con salse bianche e cremose, secondi di pesce, carni bianche o uova



Cantina di Venosa
via Appia 86, 85029 Venosa (Pz)
Tel 0972 36702
www.cantinadivenosa.it

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Millesimato Dry

Uve: 100% Glera
Vinificazione: in bianco con pressatura soffice delle uve, fermentazione con decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma 30-40 giorni, rifermentazione in autoclave
Affinamento: 1-3 mesi
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi, spuma cremosa, perlage fine e persistente
Profumo: floreale di rosa, agrumi, acacia e fruttato di pesca bianca, pera e mela
Sapore: elegante, aromatico e di struttura rotonda
Servire a: 8°C
Gradi: 11.5% vol.
Abbinamenti: ideale per brindisi e festeggiamenti, adatto ad ogni momento della giornata



Col Vetoraz Spumanti
strada delle Treziese 1 - 31049
S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 975291 - www.colvetoraz.it

Rotari Alperegis Extrabrut Trentodoc

Uve: 100% Chardonnay
Vinificazione: la prima fermentazione del vino avviene in acciaio e in piccola percentuale in barrique con tostature leggere, segue la seconda in bottiglia sui lieviti per oltre 48 mesi
Colore: giallo tenue con sfumature paglierine molto delicate
Profumo: note intense di frutta matura, mela golden, ananas. Aromi di crosta di pane. Finale con note di frutta secca, noci
Sapore: intenso, fragrante ed equilibrato con stile asciutto e minerale
Servire a: 6-8°C
Gradi: 12.5% vol.
Abbinamenti: ottimo a tutto pasto, adatto con crudità di mare, ricchi piatti a base di pesce, risotti e secondi piatti anche a base di carne



Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016 Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

Cartizze Superiore di Valdobbiadene Dry

Uve: 100% Glera
Vinificazione: le uve provengono da vigneti di proprietà nella zona di Area Cartizze, Valdobbiadene. Vinificazione in bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%, rifermentazione con metodo Charmat (autoclave)
Colore: giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente
Profumo: leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta matura
Sapore: amabile, armonico, setoso e gradevolmente aromatico
Servire a: 8-9°C
Gradi: 11.5% vol.
Abbinamenti: vino da dessert, accompagna bene i dolci secchi, eccezionale per tutte le occasioni importanti



Marsuret azienda agricola
via Barch 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 900139
www.marsuret.it



Dalle colline del Cartizze il "Dry" di Marsuret

Il Cartizze è un fazzoletto di terra di 106 ettari, racchiuso nell'anfiteatro naturale del comune di Valdobbiadene, dove la varietà Glera ha trovato un ambiente ideale per esprimere il massimo dalla propria unicità. Su queste colline la natura, la tradizione e la volontà dell'uomo lasciano da sempre un segno di eleganza ed eccellenza che ben si ritrovano nel Cartizze Marsuret. Solo la migliore uva, vendemmiata a mano ad inizio ottobre, viene vinificata e spumantizzata nella nuova e moderna cantina per produrre il famoso e premiato Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze "Dry". Ultimi in ordine di tempo i riconoscimenti come "Miglior Prosecco" nell'Annuario dei migliori vini italiani 2016 di Luca Maroni, "Primo Miglior Prosecco" nell'Annuario 2017, il premio "5 Star Wines" nel concorso internazionale del Vinitaly e la Gold medal nel "Gilbert & Gaillard International Competition 2017". Come aperitivo o con il tradizionale panettone, il Cartizze Marsuret è un classico per tutti i momenti di convivialità nel periodo natalizio. Disponibile quest'anno anche in versione magnum 1,5 litri, la preziosa confezione in legno è un regalo prestigioso e di sicuro effetto. cod 52600

Dom Pérignon Champagne Vintage 2009 Brut

Le condizioni climatiche di inizio anno sono per lo più poco favorevoli. L'inverno è rigoroso, la primavera mite e piovosa. La fioritura si rivela difficile, la pressione della peronospora è forte. Gli episodi temporaleschi di luglio fanno temere un deperimento delle uve, ma il mese di agosto è assolutamente perfetto. Il tempo si mantiene secco e caldo fino alla vendemmia. La raccolta inizia il 12 settembre.
Al naso note di guava e scorza di pompelmo verde e speziato si fondono a quelle di frutta con nocciolo, pesca bianca e nettarina. Il vino respira, il tutto è completato da note di vaniglia legnosa e brioche calda delicatamente tostata. Le note fruttate sono maestose, mature, carnose e profonde.
Al di là della ricchezza e di una certa voluttà, è l'impressione di coerenza che domina.

Dom Pérignon Champagne Rosé Vintage 2005 Brut

Un'annata dai forti contrasti, globalmente calda e secca. L'iniziale entusiasmo dato dalla calura di agosto è stato temperato dalla frescura e dalle piogge di settembre.
Alla vendemmia si è resa necessaria una drastica selezione per ottenere infine un raccolto limitato ma di eccezionale qualità, con una maturità aromatica senza pari.
La vendemmia è iniziata il 14 settembre.
Al naso note tropicali, come la guava e la foglia di curry, si fondono a quelle più classiche di scorza di limone e frutta a nocciolo molto matura.
A completare il tutto, gli accenni di cacao e spezie torrefatte.
La vinosità è tonica, la ricchezza iniziale si espande e si afferma, rivelando una maggiore corposità, solidità e struttura.
La persistenza in bocca è notevole, con delicati accenni di liquirizia e note amare di arancia rossa.

Dom Ruinart Champagne Blanc de Blancs 2006 Brut

Assemblaggio Chardonnay in purezza, proveniente unicamente dai Grand Cru (63% della Côte des Blancs e 37% delle pendici settentrionali della Montagne de Reims). Dom Ruinart 2006 presenta un colore verde-giallo molto pallido, con riflessi argentati. Piuttosto tenue ed elegante al naso, presenta un palato molto fresco e fruttato, combinato con note floreali di cedro, frutta con nocciolo e frutti bianchi maturi, assieme a fiori di tiglio e mughetti. Queste note molto fresche e delicate si ritrovano nel palato, completate da aromi leggermente tostati e di brioche, tipici dello stile Dom Ruinart. L'annata 2006 si esprime in un equilibrio molto delicato, elegante e arioso, che dona una naturale dolcezza accentuata da un dosaggio particolarmente basso. Il finale offre deliziose note agrumate, con un'acidità vellutata. Ideale con pesci a carne bianca o i crostacei lessati, insaporiti con erbe aromatiche.







Moët Hennessy Italia
via Tonale 26, 20125 Milano
Tel 02 6714111
www.moethennessy.it


#oggisushi
noknok.it

Dom Ruinart Champagne Rosé 2004 Brut

L’assemblaggio è stato composto con l’ 81% Grand Crus Chardonnay - 69% del quale proviene dalla Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger) e 31% dalla Montagne de Reims (Puisieulx, Sillery) - con l’aggiunta di un 19% di vino rosso Pinot Noir, proveniente unicamente dal Cru di Sillery.
Ha un bel colore rosato, con delicati riflessi ramati che diventano quasi rosa. Al naso è delicatamente aromatico, caratterizzato da note di frutti rossi dolci e molto maturi: gelatina di lamponi, ribes rosso e fragole selvatiche. Il palato aromatico è completato da fresche note floreali di rose, con una leggera mineralità (pietre bagnate).
Il Millesimato del 2004 ha un’impronta nitida e frizzante, che segna il palato, donando al finale una freschezza tagliente.
Si accompagna sia con i piatti a base di pesce che con quelli di carne (pollame e vitello in particolare).

Krug Champagne Grande Cuvée 164ème Édition

Krug Grande Cuvée è il primo Prestige Champagne ricreato ogni anno, al di là del concetto di millesimato. L’assemblaggio di vini provenienti da tante annate diverse conferisce a Krug Grande Cuvée la sua pienezza unica di gusti e aromi, impossibile da esprimere con vini di un solo anno.
Il numero di ciascuna Édition può essere usato come riferimento per collezionare bottiglie e degustarle in futuro.
L’intera storia di ciascuna bottiglia è rivelata mediante il suo Krug iD, le sei cifre sull’etichetta posteriore.
Un leggero colore dorato e un perlage fine e vivace che contiene una promessa di piacere.
Aromi di fiori schiusi, di agrumi maturi e canditi oltre che di marzapane e pan di zenzero.
Gusti di nocciola, torrone, zucchero d’orzo gelatine di agrumi, mandorle, brioche e miele.

Krug Rosé Champagne 21ème Édition Brut

Già a prima vista, il delicato color rosa pallido di Krug Rosé, è una promessa di eleganza.
Alletta il naso con aromi di rosa canina, prosciutto stagionato, more di gelso, ribes rosso, peonia, pepe e pompelmo rosa.
Infine, delizia il palato con delicati sapori di miele, agrumi e frutta secca, offrendo poi un lungo finale esaltato dal suo fine perlage.
Krug Rosé esprime un’ampia gamma di eleganti note e rivela sorprendente ampiezza e profondità, eseguendo una composizione musicale sensuale e audace.
È l’unico Champagne Prestige Rosé miscelato con vini provenienti da tre varietà d’uva e annate diverse.
L’aggiunta del vino rosso Pinot Noir a macerazione tradizionale infonde una tonalità seducente, una notevole lunghezza e carattere speziato.







Moët Hennessy Italia
via Tonale 26, 20125 Milano
Tel 02 6714111
www.moethennessy.it

Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 Champagne Brut

La Grande Dame è un assemblaggio esclusivo di 8 Grand Cru storici: Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy e Verzenay per il Pinot Noir (53%); Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger per lo Chardonnay (47%).
Il colore è intenso, con bagliori dorati. Il perlage molto fine ed esuberante. Rivela al naso un sottofondo salino e minerale, seguito da aromi floreali (acacia, peonia), note di frutta fresca (pesca, pera) e, infine, note più abbrustolite di nocciola e mandorle tostate. Agitando il bicchiere, il bouquet diventa ricco e voluttuoso, con sentori di brioche, torrone, zenzero e conserva di limoni. Al palato, il vino è rotondo e corposo, con una struttura fresca e setosa. La mineralità del gesso risuona con vivacità nella struttura carnosa e contribuisce a creare un lungo finale.
Un bicchiere dalla capienza generosa non potrà che renderne la degustazione ancora più seducente.



Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 Champagne Brut

L'assemblaggio è composto dal 60% di Pinot Noir dei Grand Cru di Aÿ - nella Grande Vallée de la Marne - e Verzenay, Verzy, Ambonnay e Bouzy - nella Montagne de Reims. Il rimanente 40% dell'assemblaggio è costituito da Chardonnay proveniente da tre Grand Cru: Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.
La Grande Dame Rosé 2006 si ottiene aggiungendo il 15% di vino rosso prodotto dall'uva Pinot Noir del Clos Colin
Il colore è intenso, con riflessi ramati. Il perlage molto fine ed esuberante, rivela al naso un sottofondo salino e minerale, seguito da note di frutti rossi e ancora aromi tostati di nocciole, fave di cacao e spezie dolci. Al palato, il vino è rotondo e corposo, con una struttura fresca e setosa. I tannini sono ancora presenti e invitano all'abbinamento con piatti ricchi di consistenza, per farlo risaltare al meglio.



Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old Champagne

Prodotto interamente con vini di riserva di sei annate (1988, 1996, 2006, 2008, 2009 e 2010) scelti per la loro freschezza, generosità e struttura. Colore intenso, con bagliori dorati. Una volta liberate nel bicchiere, le sue finissime bollicine creano un perlage di delicata eleganza.
Le note olfattive iniziali colpiscono per intensità, ricchezza e ampiezza. Si individuano sentori di frutti estivi maturi e delicate note di lievito insieme ad agrumi canditi, ammorbiditi dall'aroma tostato che è sempre un segno distintivo.
Al palato, l'attacco è potente e setoso, poi prevalgono freschezza, mineralità e purezza.
In bocca, esse si uniscono in un finale di grande lunghezza con sprazzi di salinità.
Extra Brut Extra Old ha tanto la freschezza richiesta per un aperitivo che la profondità necessaria per accompagnare un pranzo.

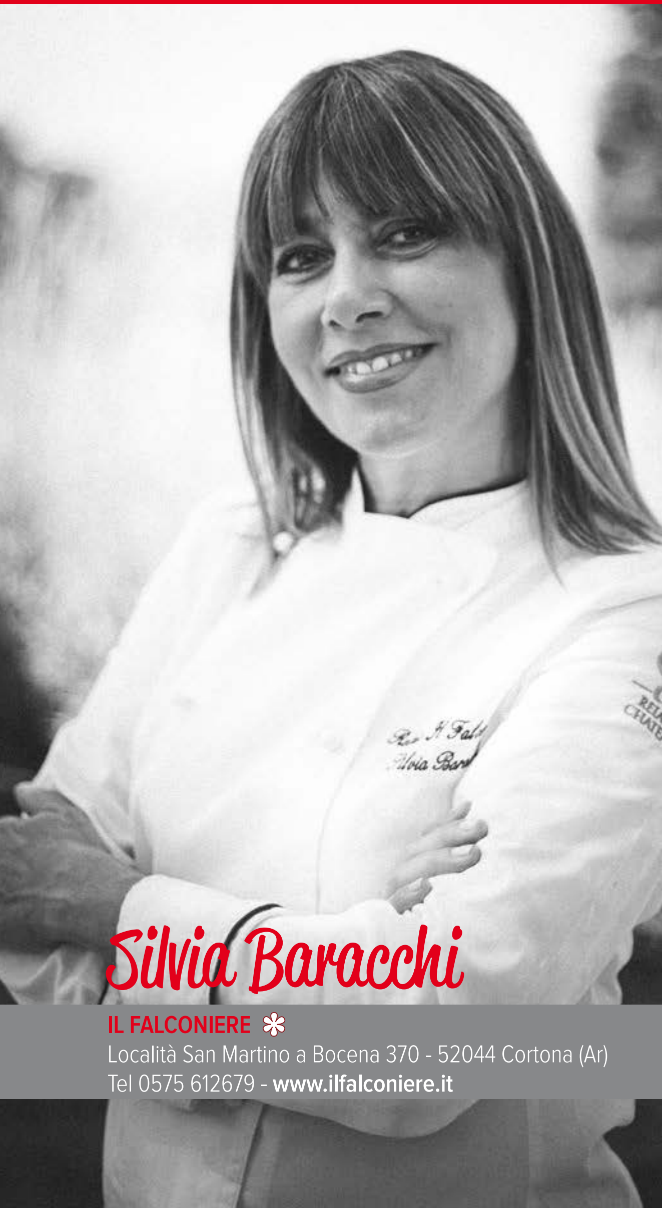


Moët Hennessy Italia
via Tonale 26, 20125 Milano
Tel 02 6714111
www.moethennessy.it



Ricette per le feste





IL FALCONIERE
Località San Martino a Bocena 370 - 52044 Cortona (Ar)
Tel 0575 612679 - **www.ilfalconiere.it**

Terrina di cacciagione con zucca gialla piccante e cavolo rosso

Ingredienti per 2 persone

Per la terrina: 500 g di capriolo, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, 2 foglie di alloro, 1 bacca di ginepro, 3 foglie di salvia, 1 fetta alta di pancetta tesa, 10 fettine di lardo di Colonnata, ½ bicchiere di vino rosso, 1 spicchio di aglio, 3 cucchiai di olio evo, ½ l brodo di carne, 100 g di burro chiarificato

Per le verdure: 100 g zucca gialla, 100 g di cavolo rosso, olio evo, sale e pepe, 1 cucchiaio di aceto di lampone, 300 ml acqua, 2 cucchiai di zucchero, 1 pizzico sale, 1 peperoncino

Preparazione: fate un battuto di sedano, carota e cipolla e in una casseruola rosolatelo in olio evo insieme alla pancetta tagliata a cubetti. Lavate e tagliate a pezzi la selvaggina. Asciugatela e mettetela a cuocere nel soffritto. Condite con sale e pepe, la bacca di ginepro schiacciata, alloro e salvia. Quando sarà ben rosolata, sfumatela con il vino rosso. Lasciate evaporare. Aggiungete il brodo di carne durante la cottura, la carne dovrà risultare sempre umida e sugosa. Cuocete per circa 1 ora e mezzo a fiamma bassa. Lasciate intiepidire e frullatela in un robot da cucina, insieme a del burro chiarificato, fino ad una consistenza fine e cremosa.

Foderate con il lardo di Colonnata una terrina della forma preferita, riempite con il composto di selvaggina, richiudete con il lardo e lasciatela in frigorifero per almeno 2 ore.

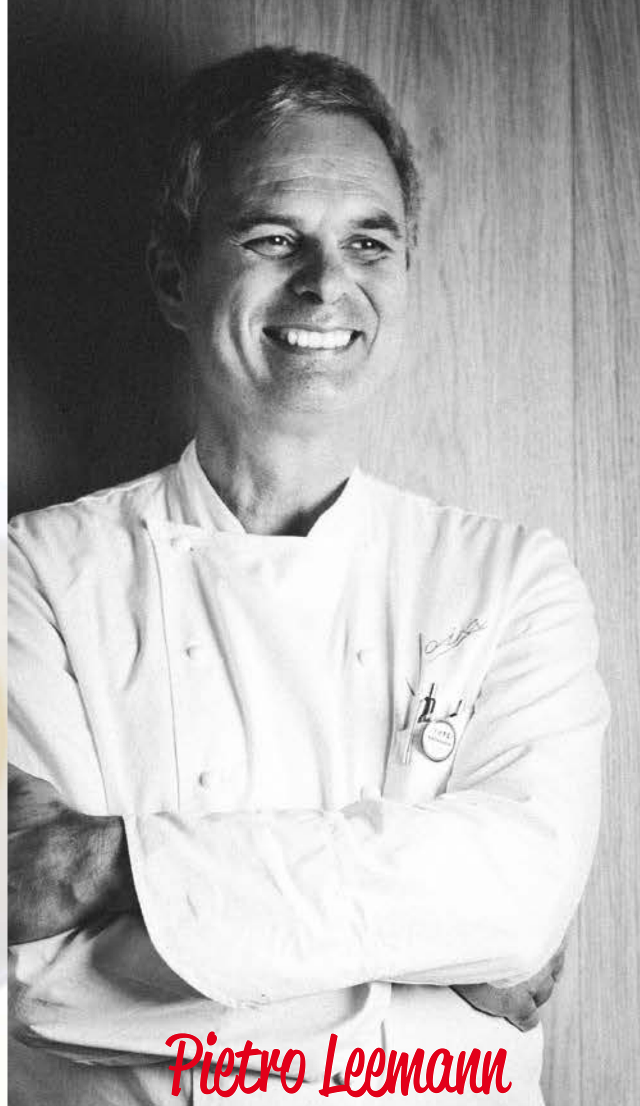
Preparate ora le verdure, tagliate la zucca a fettine sottili e metterla a macerare in uno sciroppo caldo fatto con acqua, zucchero, sale e peperoncino per almeno 2 ore. Lavate e tagliate finemente il cavolo rosso e condite con olio, sale, pepe e aceto di lamponi.

Componete il piatto usando tutta la vostra passione e fantasia, i colori saranno vivaci, con contrasti sia di sapore che di piacevoli cromatismi.

Abbinamenti: Champagne Cuvée Louise 2004 (vedi pagina 94)


CHAMPAGNE
POMMERY
Brut Pommery
REIMS
FRANCE
MAISON FONDÉE EN 1836
CHAMPAGNE
POMMERY
ILLUMINA IL NATALE





Pietro Leemann

JOIA
via Panfilo Castaldi 18 - 20124 Milano
Tel 02 29522124 - **www.joia.it**



Ricette per le feste



Oh Mio Caro Pianeta

Ingredienti per 4 persone

200 g coste, 100 g pangrattato, 10 g olio di sesamo tostato, 30 g farina, 50 g carote, 100 g sedano rapa, 50 g cavolo rosso, 100 g zucca, 50 g porri, 50 g sedano verde, 10 g rosmarino, 5 g scorza d'arancia grattugiata, 20 g miele di castagno, 2 g agar agar, 80 g burro, 10 g farina di riso, 4 foglie di verza, 100 g zucchero, 100 g yogurt, 10 g erba cipollina, sale, pepe

Preparazione: separare le foglie delle coste dai gambi e tagliare entrambe le parti a cubetti, cuocere le foglie per 2 minuti in acqua bollente salata e successivamente i gambi nella stessa acqua per 6 minuti. Mescolarle tra di loro e condirle con l'olio di sesamo tostato. Dividerle in 4 stampi di 8 cm di diametro, formare delle cialde tonde e congelarle. Mescolare la farina con 50 g d'acqua, intingervi le cialde e impanarle. Ricongelarle, cuocerle poi in olio a 180°C per 5 minuti. Tagliare le verdure a cubetti, farle sudare in padella senza olio e con un pizzico di sale fino a quando saranno ben cotte. Frullarle e passarle al setaccio, condirle con il rosmarino tritato fine, il burro e la scorza d'arancia. Portare l'agar agar a ebollizione con 200 g d'acqua, mescolando continuamente. Quando sarà ben sciolto, ridurre facendo evaporare l'acqua fino a 100 g, passare al colino fino e versare nel preparato di verdure. Versare in uno stampo e far rapprendere in frigorifero. Tagliare a fette spesse 2 cm, passare nella farina di riso e arrostire in una padella ben calda e poco unta per 2 minuti da un lato e 2 dall'altro.

Portare a ebollizione 100 g di acqua e, con lo zucchero, cuocervi le foglie di verza per 6 minuti, toglierle dal liquido e lasciarle raffreddare. Imburrare 4 cupole di alluminio di 10 cm di diametro e 10 di altezza, appoggiarvi sopra le foglie di verza e asciugare in forno a 70°C per 2 ore.

Presentazione: mescolare lo yogurt con l'erba cipollina tagliata fine. Versarlo sul fondo del piatto, appoggiarvi sopra la cialda bollente, il paté caldo, coprire con una foglia di verza croccante e servire.

Abbinamenti: Champagne Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old (vedi pagina 108)

STANCO DEI SOLITI CUBETTI?

DA OGGI LA TUA FANTASIA NON HA PIÙ LIMITI





Modalità di preparazione:
LE 4 REGOLE DA SEGUIRE PER UN RISULTATO ECCEZIONALE!

Grandi Panieri presenta la linea di verdure surgelate **"Foglia a Foglia"**. Agrifood Abruzzo-Covalpa è stata la prima azienda italiana a produrre con questo innovativo metodo, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure e preservare le qualità del prodotto fresco. **Foglia a Foglia** garantisce alta qualità delle materie prime e provenienza 100% italiana, certificata da una filiera chiusa e controllata.
La gamma comprende un assortimento completo:

- SPINACI
- BIETE ERBETTE
- BIETE A COSTE
- CICORIA
- CIME DI RAPA/FRIARIELLI
- VERZA



1 FAI RINVENIRE

I risultati migliori per conservare tutta la qualità di Foglia a Foglia si ottengono scongelando le porzioni, prima di prepararle e condirle nel modo desiderato.
In alternativa, è possibile prepararle con cottura a vapore (6 minuti), a microonde (2 minuti a 750W), o in padella (4 minuti per lato).

2 CONDISCI

Perfora leggermente la porzione in modo che il condimento penetri all'interno; spennella con un'emulsione di olio, limone e sale o con un condimento a piacere.

3 GUARNISCI

Crea un contorno fantasioso guarnendo la porzione con gli ingredienti che preferisci.



4 SERVI

Ecco un suggerimento di come puoi servire un contorno di sicuro successo:
Spinaci Foglia a Foglia e pomodori glassati al forno (15 minuti a 120°C) con crema di formaggio aromatizzata al timo e salsa al formaggio sul piatto.

Agrifood ABRUZZO

AGRIFOOD ABRUZZO S.r.l. Sede: Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) - Tel. 030 99 815 30 Fax 030 99 815 20 – email: info@agrifood.it - www.agrifood.it - Stabilimento: Borgo Strada 14 - 67043 Celano (AQ)





✻ BORGO SAN JACOPO
Borgo San Jacopo 62 - 50125 Firenze
Tel 055 281661 - **www.lungarnocollection.com**

Gamberi al rum e arancia d´inverno

Ingredienti per 1 porzione

5 gamberi rossi, 5 nocciole, 2 nocciole grattugiate, 40 g gelatina di mela e rum, 1 cucchiaio di olio in polvere, polvere di tè affumicata,
germogli

Per i gamberi macerati al rum: 5 gamberi rossi, 10 g rum, 10 g olio extravergine Pianogrillo
Pulire i 5 gamberi rossi e con un coltellino inciderli sulla parte interna per tutta la lunghezza, inserire i gamberi con rum e olio in un s.v., abbattere di temperatura e stoccare nella mise in negativo.

Per la gelatina di mela e rum: 200 g succo di mela, 1 g acido citrico, 15 g rum (18 anni Flor de Cana), 2 fogli di gelatina da 4
Miscelare a caldo e abbattere d temperatura, stoccare nella mise

Per i germogli: 10-12 foglie germogli di prezzemolo, 5 ciuffi di finocchietto nero, 5 pezzi di petali di fiore

Per la polvere d'olio: maltodestrina, olio extra Pianogrillo particella 34 cru
Miscelare con un contagocce l'olio extra alla moltodestrina incorporando aria, stoccare in un contenitore ermetico e mantenere nella mise

Presentazione: adagiare alla base del piatto i gamberi, aggiungere la gelatina a semicerchio le nocciole, la nocciola grattugiata, la polvere d'olio, il tè affumicato e i germogli

Abbinamenti: Krug Rosé Champagne 21ème édition Brut (vedi pagina 107)



Ricette per le feste





Enrico Bartolini

ENRICO BARTOLINI MUDEC ✻✻
via Tortona 56 - 20144 Milano
Tel 02 84293701 - **www.enricobartolini.net**

Risotto Arlecchino

Ingredienti per 4 persone

320 g riso carnaroli, 100 g burro, 100 g Grana Padano Riserva, 5 g erba cipollina, succo di 1/4 di limone, 1 l brodo vegetale, sale

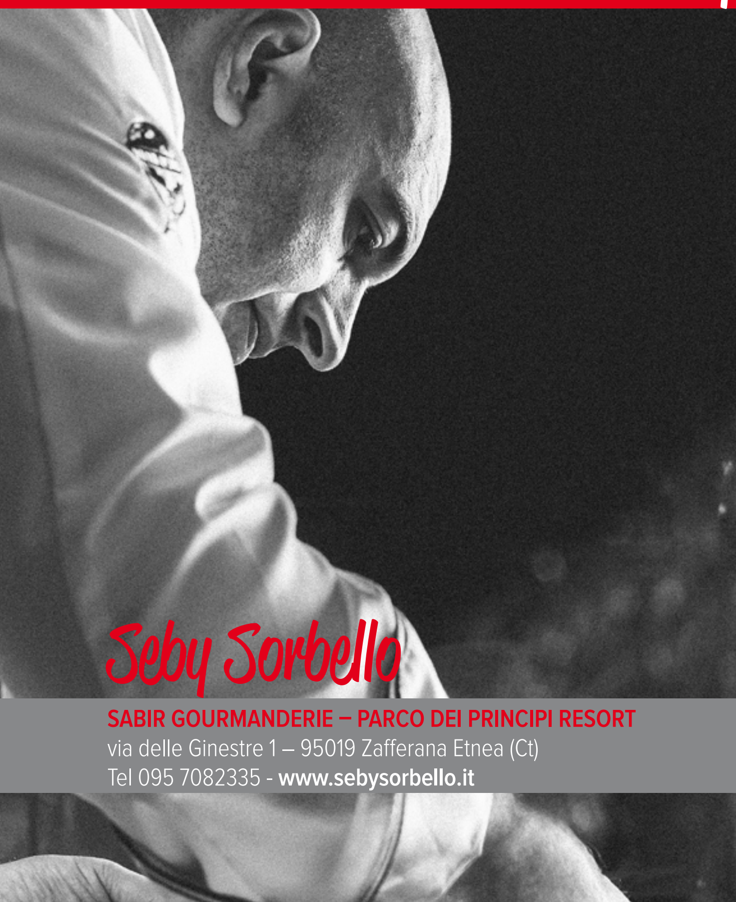
Preparazione: tostare il riso privo di grassi, bagnare con vino bianco e lasciar sfumare. Salare (poco) e cuocere per 9-11 minuti sommerso di brodo bollente. A fine cottura fuori dal fuoco si manteca con burro, Grana, erba cipollina e succo di limone.

Per la finitura della ricetta nel piatto: si adagiano i colori in questo modo.

- Salsa di peperone
  (peperone rosso arrostito a 180°C per 20 minuti , pelato e frullato aggiustandolo di sapore con sale e olio)
- Pesto genovese (tradizionale reso fluido frullandolo)
- Olive taggiasche conservate, tagliate a pezzi
- Acciughe setacciate a forma di quenelle piccolissime
- Scaglie di Grana Padano Riserva
- Salsa al curry tradizionale
- Carote selvatiche condite con olio sale e menta
- Pinoli freschi

Sopra ai colori si serve il risotto

Abbinamenti: Dom Ruinart Champagne Blanc de Blancs 2006 Brut (vedi pagina 104)



Seby Sorbello

SABIR GOURMANDERIE – PARCO DEI PRINCIPI RESORT
via delle Ginestre 1 – 95019 Zafferana Etnea (Ct)
Tel 095 7082335 - **www.sebysorbello.it**

Tagliolini con ricciola, limone verdello e vellutata di porro al basilico

Ingredienti per 4 persone

Per i taglioni: 250 g farina di semola, 1 dl acqua

Per la salsa: 200 g ricciola sfilettata, 1 limone verdello, 3 dl fumetto di pesce, timo, aneto, olio evo, sale

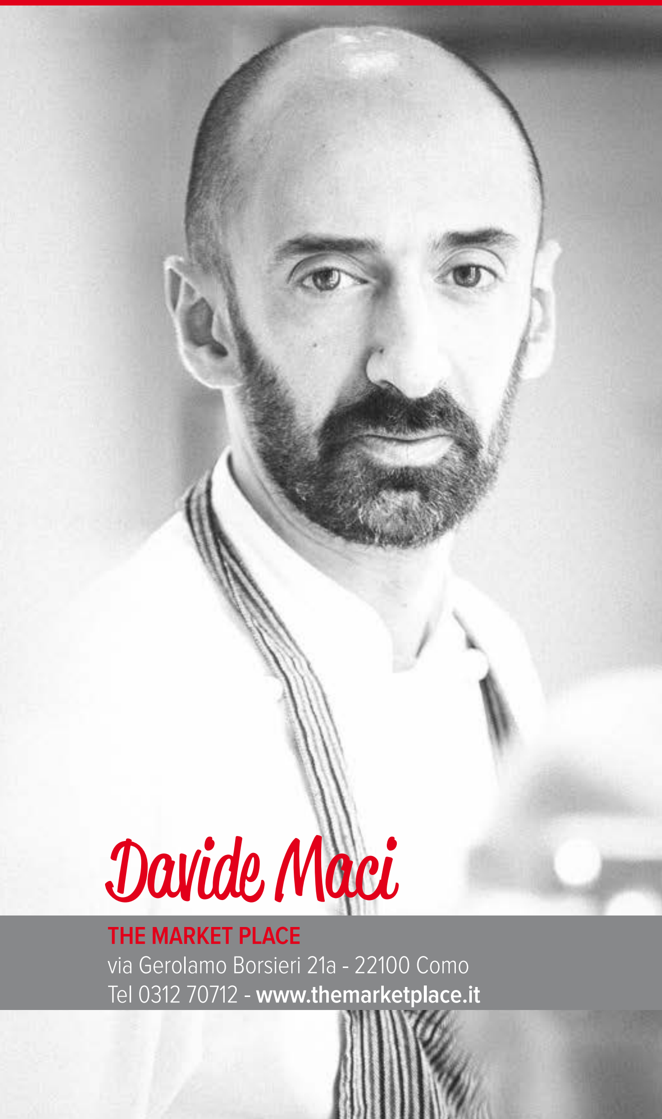
Per la vellutata: 1 porro, 3 dl latte fresco, 20 foglie grandi di basilico, olio evo, sale

Preparazione: impastare la farina con l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare riposare e tirare i tagliolini. Tagliare la ricciola a cubetti, saltare in padella con olio evo, sistemare di sale, unire il fumetto e le erbette tritate. In una pentola stufare il porro con l'olio evo, aggiungere il latte e portare a cottura, sistemare di sale, unire il basilico, frullare e passare a stamina. Cuocere i tagliolini in acqua bollente salata, scolare al dente e mantecare con la salsa di ricciola, grattugiare la buccia del limone (solo la parte verde del limone).

Impiattare e versare della vellutata di porro e basilico.

Abbinamenti: Krug Champagne Grande Cuvée 164ème Édition
(vedi pagina 107)

 Ricette per le feste 



Davide Maci

THE MARKET PLACE
via Gerolamo Borsieri 21a - 22100 Como
Tel 0312 70712 - **www.themarketplace.it**

Gnocchi di patate, salsa all'acciuga e anguilla affumicata

Ingredienti per 10 persone

Per gli gnocchi: 500 g patate Ratte, 75 g farina, 100 g semola, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo intero

Per la salsa all'acciuga: 7 scalogni, 750 g vino bianco, 2 l panna, 8 g sale, 12 acciughe, 1 l brodo di pesce

Preparazione

Per gli gnocchi: cuocere le patate in forno in un cartoccio di stagnola, le patate devono essere bucate prima con una forchetta. Passarle al setaccio. Impastare con il resto degli ingredienti, lasciare riposare l'impasto per 30 minuti. Formare gli gnocchi e sbianchirli

Per la salsa all'acciuga: ridurre il brodo di pesce, ridurre la panna, a fuoco forte, per non far prendere un colore giallo. Preparare un infuso con vino bianco e scalogno, unire il brodo all'infuso filtrato, poi unire la panna. Mettere tutto nel termo mix con le acciughe. Filtrare

Preparazione: con una mandolina preparate 6 fettine di rapanello e 6 di rapa rossa di circa 1,5 cm per persona. Dal filetto di anguilla tagliate dei cubetti di circa 0,5 cm.
Scaldate la salsa all'acciuga ed emulsionatela al mixer con delle gocce di limone, versatela sulla base del piatto.
In una casseruola rinvenite gli gnocchi in brodo vegetale e olio extravergine, disponeteli sulla salsa, terminate con le rape condite leggermente con vinaigrette e l'anguilla affumicata.

Abbinamenti: Millesimato 016 Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Astoria (vedi pagina 102)



Ricette per le feste



La pizza si veste di Natale

Ingredienti

Impasto (per 6 persone): 1 kg di farina semintegrale, 1 kg di farina integrale, 4 g di lievito di birra, 80 g di olio evo, 50 g di sale, 1.200 g di acqua.

Preparare la sera prima l'impasto e riporlo in una stanza a temperatura di circa 16/18°C per ottenere una totale lievitazione

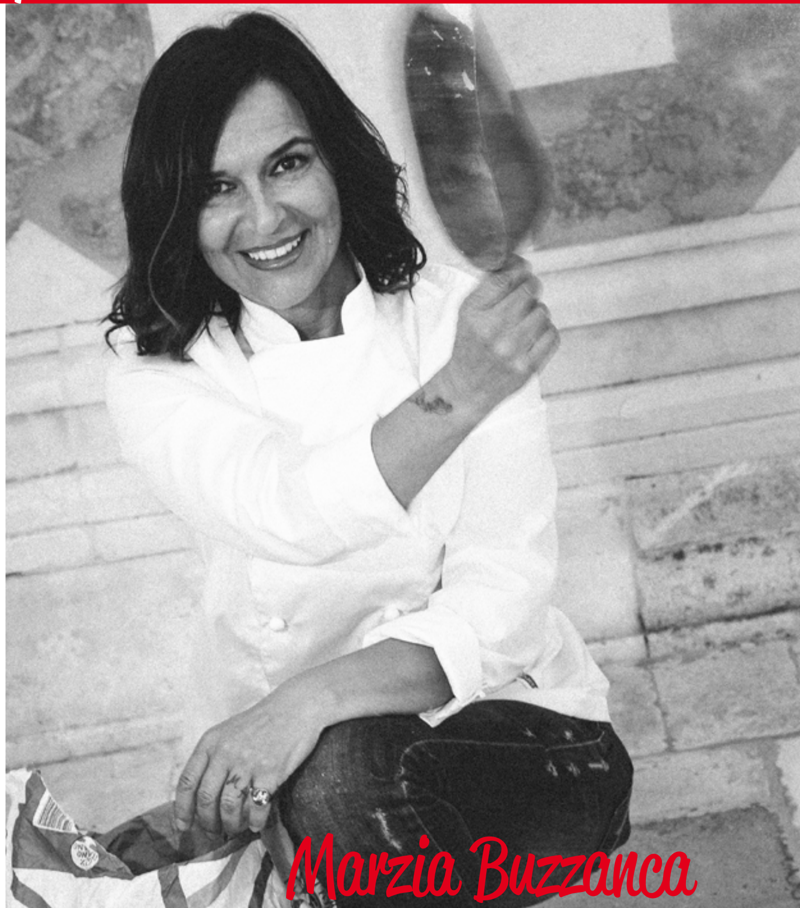
Per la farcitura: una zucca, un rametto di rosmarino, mezza cipolla, una patata, 250 g formaggio vaccino bio alla santoreggia e miele (Forme d'autore di Antonello Egizi), 50 g di uva passa, semi di zucca, bacche di goji, qualche rametto di santoreggia, olio, mezzo kg di mozzarella, una tritata di pepe aromatico.

Preparazione: pulire e stufare la zucca con una patata insieme al rosmarino e la cipolla per circa 20 minuti. Una volta cotta frullare il tutto togliendo il ramo di rosmarino. Tagliare a quadretti il formaggio.

Riporre l'impasto su teglie tonde e lasciarle lievitare per circa un'ora, poi mettere in forno cospargendo di mozzarella e cuocere per circa 6 minuti a 300°C.

Una volta cotta tagliare in otto spicchi la pizza. Mettere la crema di zucca in una bottiglietta topping e farcire eseguendo per ogni fetta uno zig zag. Procedere mettendo ad ogni fetta uno o due quadretti di formaggio, qualche seme di zucca, due o tre bacche di goji e un rametto di santoreggia, un giro di olio ed una tritata di pepe aromatico.

Abbinamenti: Virgola Spumante Demi Sec
Cantina di Venosa (vedi pagina 102)



Marzia Buzzanca

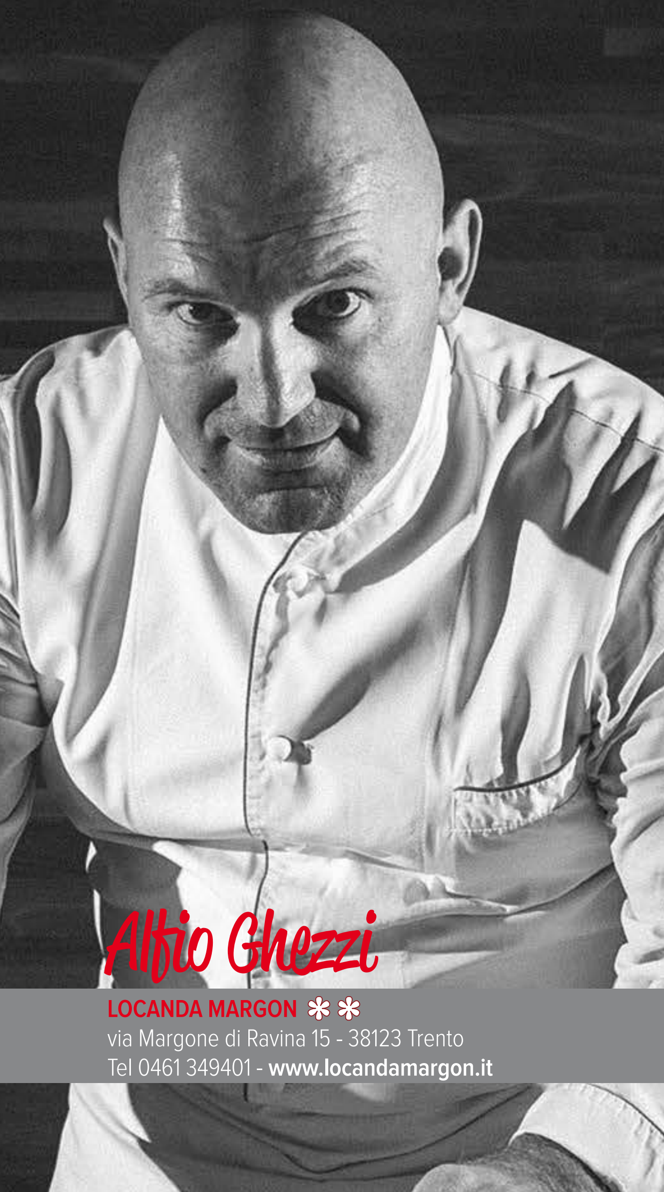
PERCORSI DI GUSTO
viale Croce Rossa 36 - 67100 L'Aquila
Tel 0862 411429 - **www.percorsidigusto.com**





Ricette per le feste





Alfio Ghezzi

LOCANDA MARGON ✻✻
via Margone di Ravina 15 - 38123 Trento
Tel 0461 349401 - **www.locandamargon.it**

Trota marinata, cipolla in carpione, barbabietola e salsa agra di uova di trota

Ingredienti

Per la trota: 500 g filetto di trota, 55 g zucchero, 50 g sale, pepe in grani, aneto

Per la crema di barbabietola: 200 g barbabietola cotta a vapore, 45 g mollica di pane bianco, 60 g olio extravergine, 8 g aceto di miele

Per la salsa agra: 50 g uova di trota, 40 g acqua, 10 g riduzione di aceto (ottenuta partendo da 100 g aceto con ½ scalogno, 1 aglio, pepe nero), 50 g burro chiarificato, 40 g patate

Per le cipolle (1 rondella a testa): 2 cipolle rosse (125 rondelle), 0.6 cl aceto rosso, 1 dl vino rosso, 4 dl acqua, 4 g sale grosso, alloro, pepe in grani, timo

Per finitura: 12 petali di begonia, 8 rametti di achillea, 4 ossalide di bosco

Preparazione

Per la trota: utilizzate dei filetti gia spinati, praticate delle piccole incisioni sulla pelle quindi conditeli con il mix di sale e zucchero, aggiungete anche il pepe schiacciato e l'aneto e lasciateli in marinatura per 36 ore avendo cura di rigirarli ogni 8 ore. Passato questo tempo lavateli, tamponateli e ricavate delle porzioni da 60 g.

Per la crema di barbabietola: frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia quindi riporre in una tasca da pasticceria e riservare in frigorifero

Per la salsa agra: frullare tutti gli ingredienti al bimby per 5 minuti a 80°C, filtrare il tutto e porre in una tasca da pasticceria.

Per le cipolle: affettare le cipolle a rondelle spesse 3 mm. Sistemarle delicatamente in un sacchetto del sottovuoto, inserire il liquido aromatico, sottovuotare e cuocere 75 minuti a 100°C vapore

Presentazione: disponete la trota nella parte alta del piatto, posizionate la cipolla sulla trota e acompagnate con le due salse, mettete anche l'amaranto soffiato e terminate con i fiori e le erbe.

Abbinamenti: Ferrari Perlé Zero (vedi pagina 98)



Ricette per le feste





Eugenio Boer

ESSENZA RISTORANTE
via Marghera 34 - 20149 Milano
Tel 02 4986865 - **www.essenzaristorante.it**

Baccalà accomodato alla ligure

Ingredienti

Per il baccalà: 500 g filetto di baccalà dissalato, 40 g olio extravergine di oliva, sale e pepe

Per le patate condite: 600 g patate Bintje, 20 g olio extravergine di oliva Taggiasca, sale e pepe nero

Per la salsa di pomodoro: 500 g di pomodori San Marzano, 1 cipolla bionda, 50 g di concentrato di pomodoro, 30 g olio extravergine di oliva Taggiasca, sale e pepe nero di mulinello

Per la crema di olive Taggiasche: 100 g di olive Taggiasche, 20 g acqua, 1 g xantana

Per la crema di aglio nero: 10 spicchi di aglio nero fermentato, 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 cucchiaio di miele di acacia, 80 ml di brodo di pollo

Per la sfoglia di pomodoro: 100 g di concentrato di pomodoro, 5 g di olio extravergine di oliva, 5 g di aceto di vino rosso, ½ misurino xantana

Per la finitura: 10 g di pinoli

Preparazione

Per il baccalà: dividere il filetto di baccalà in 8 pezzi da 60 g l'uno e mettere in sacchetti sottovuoto con sale, pepe e olio

Per le patate condite: lavare bene le patate e metterle a cuocere su un letto di sale grosso in forno a 165° per 30 minuti, pelarle e schiacciarle con una forchetta, condire bene con sale, pepe nero e olio extravergine

Per la salsa di pomodoro: fare la salsa di pomodoro facendo cuocere la cipolla con olio e un mestolo di brodo vegetale; aggiungere un cucchiaio di concentrato di pomodoro, i pomodori, sale e pepe. Far cuocere per circa 30 minuti e frullare con abbondante olio extravergine

Per la crema di olive Taggiasche: scolare le olive, sciacquarle leggermente e frullarle. Setacciare e rifrullare la xantana per addensare la tapenade ed eliminare l'olio in eccesso.

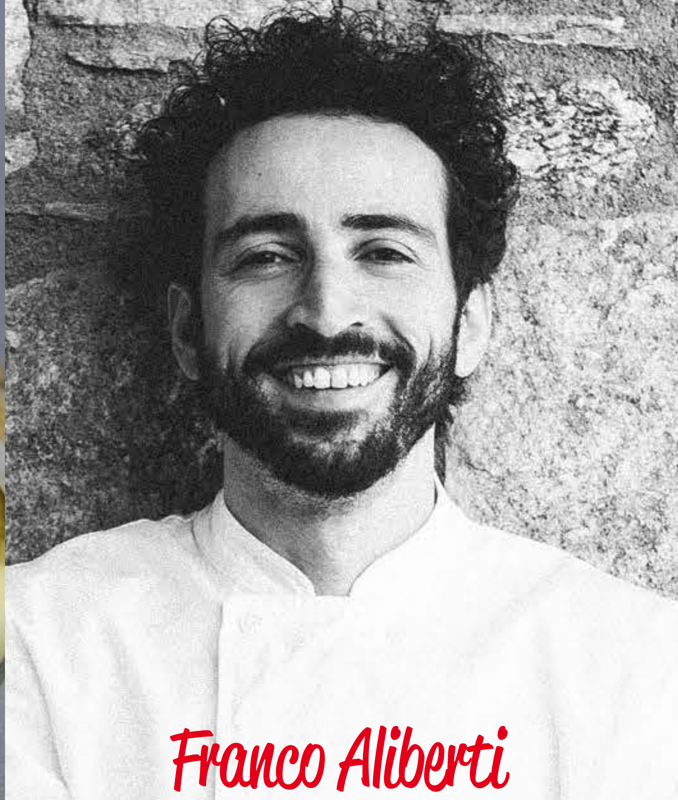
Per la crema di aglio nero: frullare l'aglio, la salsa di soia, il miele e il brodo con 1 g di xantana

Per la sfoglia di pomodoro: frullare tutti gli ingredienti insieme e stendere su fogli di silpat o di carta forno e far asciugare a 65 gradi per 3-4 ore nel disidratatore.

Presentazione: per finire il piatto fare dei punti delle tre creme, con l'aiuto di un coppa pasta mettere le patate condite calde. Adagiarci due pezzi a porzione di baccalà cotto nel roner a 65 gradi per 7 minuti, 4 pinoli, 2 cucchiai di salsa di pomodoro rimasta e le sfoglie di pomodoro spezzattate.

Abbinamenti: Rotari Alperegis Extrabrut Trentodoc (vedi pagina 103)





Franco Aliberti

LA PRESÉF
via Lungo Adda 12 - 23016 Mantello (So)
Tel 0342 680846 - **www.lafiorida.com**



Ricette per le feste



Castagneto

Ingredienti

Per il cremoso al cioccolato bianco, rosmarino, alloro e artemisia: 250 g panna, 475 g cioccolato bianco, 500 g panna, 30 g foglie di alloro, 20 g rosmarino, 50 g distillato di artemisia

Per la crema gelata di castagne affumicate: 500 g latte intero, 10 g zucchero, 15 g glucosio in polvere, 22 g zucchero invertito, 70 g panna di affioramento, 15 g latte in polvere, 300 g castagne arrostite sulla brace e affumicate

Per le meringhe di acqua al ginepro: 150 g acqua oligominerale, 10 g albumina, 50 g isomalto, 50 g glucosio, 18 g ginepro

Per il morbido di castagne: 125 g (n° 7) tuorli, 45 g zucchero, 1 g sale, 125 g olio extravergine, 45 g panna, 125 g albume, 100 g zucchero, 125 g farina di castagne, 7 g lievito chimico

Per la polvere di funghi secchi: 50 g funghi porcini, 30 g trombette da morto, 20 g chiodini

Procedimento

Per il cremoso al cioccolato bianco, rosmarino, alloro e artemisia: bollire la panna e versare sul cioccolato bianco fuso in microonde o bagnomaria, emulsionare con un mix, aggiungere lentamente la panna fredda, tagliare al coltello il rosmarino, alloro e il distillato di artemisia, aggiungerlo al cremoso e lasciar riposare in frigo per tre ore, filtrare, lasciar riposare in frigo.

Per la crema gelata di castagne affumicate: a 4°C unire il latte e il latte in polvere, a 25°C gli zuccheri, a 35°C la panna. Portare a 82°C, mantenere la temperatura per 15 secondi, inserire le castagne e fare riposare 8-10 ore. Frullare tutto accuratamente, passare al colino fine, congelare in un cestino da Pacojet.

Per le meringhe di acqua al ginepro: prepare un infuso con l'acqua e il ginepro, chiuderlo in un sacchetto sottovuoto e lasciarlo in infusione a 70°C per 3 ore. Portare a 121°C la miscela composta da 50 g di acqua, 50 di isomalto e 50 di glucosio. Quando lo sciroppo è a 116°C iniziare a montare l'acqua rimanente con l'albumina in planetaria con la frusta. Una volta che lo sciroppo ha raggiunto la temperatura versarlo a filo sull'impasto che monta. Stendere l'impasto sui fogli dell'essiccatore e far seccare la meringa a 65°C per 3 ore.

Per il morbido di castagne: montare in planetaria i tuorli con lo zucchero e il sale, nel frattempo unire la panna all'olio, setacciare tutte le polveri. Ottenuta una massa montata, mescoliamo una piccola parte nell'olio, completiamo unendo tutto alla montata. Incorporare delicatamente le polveri setacciate ed infine l'albume semimontato con lo zucchero. Cuocere a 168°C gradi per 30-35 min.

Per la polvere di funghi secchi: sbollentare i funghi a vapore per 30 secondi e mettere in essiccatore a 45°C per 48 ore. Una volta ben secchi passare i funghi al frullatore e poi al setaccio fine.

Abbinamenti: Cartizze Superiore di Valdobbiadene Dry Marsuret (vedi pagina 103)


Tallarini


Tallarini
tallarini
Tallarini
METODO CLASSICO
CUVÉE BRUT





Marzemino Superiore

Novità nelle Riserve Castel Firmian

Complessità, **longevità** e **carattere** sono i tratti distintivi delle **Riserve Castel Firmian** di **Mezzacorona**. Ciò soprattutto grazie ai **terreni ricchi di minerali**, **porfido**, **gesso** e **dolomia** che donano una **forte caratterizzazione territoriale**

La Cantina Mezzacorona è una delle più antiche cantine cooperative del Trentino, nasce nel 1904 anno in cui pochi viticoltori decisero di cooperare per produrre il vino. Oggi la cantina con i suoi 1.600 soci e un mosaico di 2.800 ettari di vigneti - in media poco più di un ettaro e mezzo per ogni socio viticoltore - rappresenta un polo di altissima qualità produttiva. Una somma di micro aziende familiari, affiancate da agronomi esperti, che producono uva in maniera sostenibile, con grande passione e amore per la terra e per la vigna.

Attentamente seguiti e curati dall'enologo Fabio Toscana, maturano in cantina rinomati vini bianchi e rossi ottenuti da vitigni autoctoni e internazionali, provenienti dai migliori terroir del Trentino. La Linea "Riserve" marchiata Castel Firmian nasce all'interno di un progetto di valorizzazione territoriale; in seguito alla selezione di alcuni "Cru" si sono aggiunti nuovi protagonisti ai classici Pinot Grigio Riserva e Teroldego Rotaliano Riserva. Non potevano mancare il Lagrein Riserva, lo Chardonnay Riserva, il Müller Thurgau Superiore, proveniente da alcuni tra i migliori vigneti della Val di Cembra, e il nuovo Gewürztraminer Superiore.

Accanto ai monovarietali, per la prima volta sono state inserite due selezioni, una a base di vitigni a bacca bianca, "Assonanza", e una base di vitigni a bacca rossa, "Nerofino". Mancava però una selezione a bacca rossa monovitigno: parliamo dunque di Marzemino.

Il nuovo Castel Firmian Marzemino Superiore

Sempre alla ricerca della più alta qualità delle uve, Mezzacorona in seguito ad una speciale zonazione ha selezionato alcuni piccoli vigneti di Marzemino posizionati sulle colline della località di Ala, nella bellissima Vallagarina. L'uva proveniente da queste particolari aree viticole ha reso possibile la realizzazione di un vino ottenuto mediante parziale appassimento delle uve: il Castel Firmian Marzemino Superiore Trentino Doc.

Verificata in vigneto la perfetta maturazione dell'uva, si procede alla raccolta manuale di una prima frazione di grappoli destinati all'appassimento in una sala a temperatura e umidità controllate. Durante tale periodo, che dura circa 70 giorni, l'uva matura ed evolve sprigionando profumi inaspettati e sensazioni vellutate. A fine ciclo i grappoli vengono diraspati e il mosto ottenuto viene messo a fermentare in acciaio. La quota restante di uva rimane in vigneto per altri 10-15 giorni; anche in questo caso le uve vengono lavorate solo in acciaio per mantenere intatte le importanti note varietali. Successivamente le due quote vengono assemblate e messe a riposare in acciaio per qualche mese.



Filiera certificata di qualità sostenibile

Negli ultimi anni l'impegno di Mezzacorona nei confronti della sostenibilità ambientale si è fatto ancora più rigoroso. Tutti i soci Mezzacorona hanno ottenuto nel 2016 la certificazione ministeriale Sqnpi (Sistema di qualità nazionale per la produzione integrata) che attesta che tutte le attività in vigneto rispettano il protocollo. Questo è un esempio unico in Italia di coordinamento per la produzione di qualità integrata sostenibile di migliaia di agricoltori.

Alle verifiche svolte da Csqa (Certified software quality analyst), organismo di controllo accreditato alla certificazione dei vigneti sulla base dei piani di controllo territoriali, si è aggiunta la certificazione della tracciabilità delle uve e successivamente del vino operata da Valoritalia. Tutto questo ha reso possibile, a partire dalla vendemmia 2017, l'ottenimento del marchio di qualità Sqnpi sui vini Doc di Mezzacorona.

Il vino certificato è frutto di numerosi passaggi e controlli lungo tutto il ciclo di produzione, dalla campagna fino alla fase di imbottigliamento. Tra le molteplici verifiche, i responsabili qualità della cantina devono accertare e garantire la perfetta tracciabilità di ogni singolo lotto e di ogni singola bottiglia, a garanzia che il vino provenga rigorosamente da uve certificate Sqnpi. cod 52383

Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it





Amarone Fieramonte Allegrini
Il ritorno di una grande Riserva

Un'**attesa durata 25 anni**, un quarto di secolo che si è rivelato un moltiplicatore di **finezza** ed **eleganza** per una Riserva che rispecchia in toto lo **stile Allegrini**. La **longevità** è uno dei suoi punti di forza

di *Gabriele Ancona*

Un grande ritorno per un Amarone che vola alto. Nel senso letterale del termine. Il lancio della Riserva 2011 di Allegrini ha infatti avuto un antefatto in quota, a bordo di tre mongolfiere che sono decollate dal prato di Villa Della Torre a Fumane (Vr) per sorvolare i vigneti della Valpolicella. Un'ouverture di grande respiro a cui ha fatto seguito una full immersion nella vigna Fieramonte a Mazzurega, frazione di Fumane, pochi ettari coltivati con uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta.

Marilisa, Franco, Silvia e Caterina Allegrini hanno raccontato "sul campo" la storia di questa terra e le tappe che hanno riportato sul mercato un vino importante, coinvolgendo i presenti nella raccolta delle uve per la vendemmia.

«Fieramonte è un vigneto che appartiene alla nostra famiglia da molti anni», ha spiegato **Marilisa Allegrini**, oggi alla guida dell'azienda di famiglia. «Fino al 1985 abbiamo prodotto un Amarone che grazie alle condizioni geografiche e climatiche coniugava potenza ed eleganza. Ma in quell'anno molte viti si sono ammalate e la produzione si è dovuta interrompere. Nel 2001 abbiamo reimpiantato il vigneto secondo un concetto nuovo, con il doppio guyot, un impianto per ettaro molto fitto. Quindi abbiamo aspettato che ci fosse la maturità fisiologica delle viti e nel 2011 abbiamo cominciato a ridare vita a questo vino».

«Un vino pieno, elegante, profondo e di grande bevibilità», ha sottolineato **Franco Allegrini**, enologo e fratello di Marilisa. «L'Amarone Classico Riserva Fieramonte Docg 2011 è in grado di assicurare continuità nel tempo. Mantenendo l'integrità del grappolo, vede nella longevità uno dei suoi punti di forza». Il vigneto si trova a circa 400 metri di altitudine, sulla collina che guarda Villa Della Torre. Orientato a est, dona uve ricche di particolare intensità aromatica proprio perché accarezzate dal sole del mattino. Uve che vengono poi appassite per 100 giorni. L'Amarone Classico Riserva Fieramonte Docg (16,5% vol.), prodotto con uve Corvina (45%), Corvinone (45%), Rondinella (5%) e Oseleta (5%), prevede un invecchiamento di 48 mesi in piccole botti di rovere. Limitata la produzione 2011: circa 5mila bottiglie (500-600 Magnum). Nuovo anche il pack, che ha voluto reinterpretare l'etichetta storica. cod 52232

Allegrini
via Giare 9/11 - 37022 Fumane (Vr)
Tel 045 6832011 - www.allegrini.it

Emozioni dal mondo, 77 vini premiati Italia prima con 33 medaglie



Ancora un successo sia di qualità che di internazionalità per il concorso enologico Emozioni dal mondo, che ha visto gareggiare 256 campioni prodotti in 23 Paesi, passati sotto il giudizio di 76 giurati, che hanno assegnato 77 medaglie premiando 14 Paesi. L'Italia si posiziona prima con 33 riconoscimenti. Ma anche il resto del mondo ha avuto largo spazio: la Cina si aggiudica 11 medaglie, poi la Serbia con 8 e la Croazia con 7, mentre Israele ne prende 5. Ottime performance però anche per Argentina, Australia, Ungheria e Romania, ciascuna premiata con 2 medaglie. Hanno ottenuto una sola medaglia Sud Africa, Canada, Malta, Grecia e Repubblica Slovacca.

Premi della stampa a 20 etichette: questo particolare premio è stato assegnato al campione che per ogni nazione, avendo superato la soglia di punteggio richiesta per la medaglia d'oro, ha ottenuto il valore più alto nel corso della degustazione. La giuria web, invece, ha scelto un Merlot made in Australia dell'azienda Wakefields. L'importanza di tale voto aumenta se si considera che ancora una volta il premiato è un vino che ha avuto il pieno sostegno da parte della giuria tecnica, con una differenza nella valutazione: se il web si è lasciato emozionare dal vino attribuendogli 96/100, la giuria tecnica si è limitata ad un 90/100).

Novità la menzione speciale assegnata a due incroci di Merlot e Cabernet: Rebo (Merlot per Teroldego) della Cantina sociale di Toblino e Incrocio Terzi n.1 (Barbera per Cabernet) della Cantina sociale bergamasca. Tutti i risultati sono pubblicati su **www.italiaatavola.net**, codice articolo 52567.

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Cinzano Alta Langa Docg 2009



di *Piera Genta*

Cuvée Vintage Alta Langa Docg 2009 viene lanciato sul mercato per festeggiare i 260 anni della Cinzano, celebre marchio del mondo dello spumante e del vermouth fondato nel 1757 a Torino. L'etichetta riporta il manifesto di Leonetto Cappiello del 1920, "Donna adagiata su grappoli d'uva", proveniente dalla collezione storica dell'azienda. La stessa immagine è stata scelta per la mostra "Cinzano: da Torino al mondo. Viaggio alla scoperta di un'icona italiana" presso il Museo nazionale del Risorgimento italiano di Torino (fino al 14 gennaio 2018) e per il ciclo delle celebrazioni.

Prodotto secondo il metodo Classico da uve Chardonnay e Pinot nero, 36 mesi sui lieviti, a tiratura limitata, la Cuvée Vintage rappresenta il legame storico con la terra che ha dato i natali all'avventura della Cinzano e il desiderio di arricchire la gamma dei loro spumanti.

La Cuvée Vintage si presenta con un brillante colore giallo paglierino, un vino di sicura freschezza, ampio all'olfatto, l'aroma elegante ci porta ai lieviti e alla nocciola, a seguire note di mela e uva spina. Eccellente cremosità al palato, buona struttura, bilanciata da una vena acida che lo rende adatto non solo come aperitivo ma anche gradevole compagno a tutto pasto. cod 52609



L'Aglianico del Vulture "Carato Venusio" di **Cantina di Venosa** si ottiene da una selezione di **uve Aglianico** in purezza che crescono su **viti di 15-30 anni** a **400 metri di altitudine** e che vengono **vinificate in piccoli fermentini**

Carato Venusio
Tutta l'armonia dell'Aglianico

La fermentazione alcolica e quella malolattica vengono poi completate in serbatoi di acciaio inox, mentre per l'affinamento si usano botti di rovere che arricchiscono con profumi terziari il profilo fruttato del Carato Venusio. Buona struttura, tenore alcolico importante ma ben equilibrato, freschezza e nota sapida guidano il sorso che chiude armonico sul frutto scuro.

Il "Carato Venusio" 2012 ha trionfato al 45° Concorso enologico nazionale Premio Douja d'or ottenendo il più prestigioso dei riconoscimenti: l'Oscar. Si tratta dell'ennesimo premio ottenuto dall'Aglianico di punta di Cantina di Venosa. Infatti, tra il 2014 e il 2017, ha ottenuto la Gran menzione al Vinitaly e la Medaglia d'oro nei concorsi Pramaggiore Award, Mundus Vini, Mondial de Bruxelles e Selezione del Sindaco.

La selezione dei vini in concorso per la Douja d'or è stata seguita dalla commissione Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino) con la valutazione di circa 900 etichette provenienti da tutta Italia. La "douja", in dialetto piemontese, è un antico recipiente in terracotta utilizzato per travasare, conservare e servire il vino ed è stata presa a simbolo di questa competizione, organizzata annualmente dalla Camera di commercio di Asti per dare risalto ai vini Doc e Docg italiani che presentano caratteristiche organolettiche eccellenti.

Per **Francesco Perillo**, presidente di Cantina di Venosa, «l'Oscar Douja d'or è il frutto della passione e dell'amore che i soci della Cantina di Venosa riversano nelle vigne. Siamo molto soddisfatti - precisa Perillo - produciamo vini di pregio utilizzando energia pulita e rispettosa dell'ambiente, sfruttando fonti di energia rinnovabili. Nel mercato internazionale la Cantina di Venosa è riuscita a ritagliarsi uno spazio importante con vini di altissima qualità; l'Aglianico del Vulture è entrato a far parte delle eccellenze italiane». cod 52645

Cantina di Venosa
via Appia, C.da Vignali - 85029
Venosa (Pz) - Tel 0972 36702
www.cantinadivenosa.it



BIRRE CELTICHE
LE MIGLIORI AL MONDO. QUANDO LE BEVI TE NE ACCORGI.

Birra Morena Celtica nasce dalla storia e si richiama alle antiche ricette celtiche. Una birra eccezionale, forte e con un gran carattere: l'eredità di questo antico popolo. Affascinati dalla bontà di queste birre, le più severe giurie di birra hanno assegnato, a tutta la gamma di Morena Birra Celtica, prestigiosissimi premi. La Celtica Stout è stata dichiarata, al World Beer Awards di Londra 2017, la migliore birra del mondo nello stile Sweet Stout. La Celtica Super ha fatto incetta di premi nello stile Blonde: all'AIBA di Melbourne 2017, all'IBC 2017 e al WBA di Londra 2017. E per finire anche la Celtica Scotch Ale si è aggiudicata, nel proprio stile, il primo premio tra le italiane in gara sempre ai WBA di Londra 2017. Un grande bottino di premi per le Celtiche di Morena e una grande opportunità per i vostri punti vendita per arricchire e qualificare ulteriormente la vostra offerta di birre.

Birra Celtica Stout



Birra Celtica Scotch Ale



Birra Celtica Super



Contattaci per maggiori informazioni: info@birramorena.com
www.birramorena.com



adsGlen.com



Diversi i **vini Pasqua** premiati quest'anno, tra cui spicca **Amarone Famiglia Pasqua 2013** al quale il **Gambero Rosso ha assegnato i Tre Bicchieri** e **Robert Parker 91 punti**. Riccardo Pasqua: «Uno stimolo a migliorare sempre»

Amarone Famiglia Pasqua 2013 fa incetta di premi prestigiosi



Riccardo, Umberto e Alessandro Pasqua

di *Andrea Radic*

Gambero Rosso, Robert Parker, Decanter, Iwc, DoctorWine, Bibenda e il Merano WineFestival hanno premiato la qualità dei vini Pasqua, assegnando ottimi punteggi e riconoscimenti. L'Amarone Famiglia Pasqua per l'annata 2013 è stato premiato con i Tre Bicchieri da Gambero Rosso e ha ottenuto 91/100 da Robert Parker, che lo ha descritto come un vino molto coinvolgente, potente e lungamente intenso. È questa un'etichetta pluripremiata a livello internazionale sia dalle testate di riferimento che ai concorsi: la riserva 2006 ha ottenuto 94/100 da Robert Parker ed è stato indicato come miglior vino rosso italiano e miglior Amarone all'International Wine Challange di Londra dello scorso anno.

Un altro Amarone, il Mai Dire Mai 2010, ha ottenuto ottimi punteggi in questi giorni: Doctor Wine gli ha assegnato 93/100 e il Merano WineFestival il bollino Gold, indicandolo come prodotto di eccellenza superiore. DoctorWine ha assegnato 91/100 punti all'Amarone Cecilia Beretta Terre di Cariano Riserva 2012. Bibenda ha premiato con il massimo riconoscimento dei 5 grappoli due etichette della Famiglia Pasqua: l'Amarone Cecilia Beretta Terre di Cariano Riserva 2012 e l'Amarone Villa Borghetti 2014. Premiati anche il PassioneSentimento bianco e il nuovo rosé 11 Minutes: a ciascuno dei due, Decanter ha assegnato 91 punti. cod 52665

Pasqua Vigneti e Cantine
via Belvedere 135 - 37131 Verona
Tel 045 8432111
www.pasqua.it

Sessantanni Design moderno per un vino ricco di storia

Sessantanni esprime la **filosofia San Marzano**, un vino che **racchiude storia**, **valori umani**, **territorio**. Un **packaging particolare** a suggello della sua unicità sarà **disponibile per Natale**, arricchito da uno speciale astuccio



Un vino capace di promuovere l'autenticità originaria del Primitivo in chiave inedita e moderna. È "Sessantanni", il Primitivo di San Marzano prodotto da vecchie vigne ad alberello (di oltre sessant'anni di età) riunite in un vigneto di circa 20 ettari, altrimenti chiamato "Valle del Sessantanni". Un patrimonio, alle porte di San Marzano di San Giuseppe (Ta), nella zona della Dop Primitivo di Manduria, che la cantina pugliese ha scelto di recuperare e valorizzare.

«Fare un vino come quello dei nostri padri e renderlo inedito e contemporaneo». È stata l'intuizione del presidente di Cantine San Marzano, Francesco Cavallo, nell'ormai lontano 2000. Da allora Sessantanni è diventato un'etichetta icona, tra le più imitate della Puglia.

Un regalo prezioso in occasione del Natale, in una confezione in edizione limitata, per condividere una passione e l'attenzione per un territorio, e per portare sulle tavole un rosso di grande struttura, dal profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Un vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili con un sorprendente finale di note di cacao, caffè e vaniglia. cod 52463

Cantine San Marzano
via Regina Margherita 149 - 74020 San Marzano di San Giuseppe (Ta)
Tel 099 9574181
www.cantinesanmarzano.com

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Bell'Assai di Donnafugata Dolce brezza siciliana

di *Piera Genta*



Tutte le etichette che vestono le bottiglie di Donnafugata sono un susseguirsi di racconti che parlano della Sicilia. Molte sono arricchite dalla presenza femminile, volti di donne. Etichette che catturano, tutte opere d'arte create o ispirate da Gabriella Rallo (fondatrice dell'azienda insieme al marito Giacomo) e realizzate da Stefano Vitale.

Padovano di nascita, Vitale ha vissuto per molti anni negli Stati Uniti, in California, e viaggiato attraverso l'America Centrale, la cui arte popolare ha lasciato una profonda influenza nel suo stile espressivo. Lo ricordiamo per aver realizzato la copertina del romanzo "L'Alchimista" di Paulo Coelho. L'incontro con la famiglia Rallo risale al 1990 con la realizzazione della prima etichetta "La Fuga".

Per il vino d'esordio del progetto con il quale l'azienda è presente nella Sicilia orientale nasce il "Bell'Assai", un Frappato in purezza. L'etichetta rappresenta una fanciulla che offre alla dolce brezza siciliana i frutti della vigna e i profumi della campagna. Raffigura lo spirito di quelle famiglie intraprendenti e amanti della bellezza che animano da sempre il territorio di Vittoria (Rg). Quella di Vittoria è una zona ad alta vocazione vitivinicola, collocata tra l'altopiano Ibleo e il mare della Sicilia sud-orientale. In territorio di Acate, Donnafugata conduce circa 18 ettari di vigneti. Il Frappato è uno dei più antichi vitigni siciliani e il Bell'Assai ha un colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, fragrante bouquet di fragola, lampone e sentori floreali di violetta e rosa. Grande freschezza, morbido tannino e tanta piacevolezza. cod 52611



BEN...BEVUTI AL SUD

Kaid Sauvignon 2016 Doc Sicilia

Chi l'ha detto che per gustare splendidi Sauvignon Blanc ci si deve rivolgere in Friuli o in Alto Adige, tanto per fermarci all'Italia? È quello che la famiglia Alessandro, con la sua tenuta in quel di Camporeale (Pa), ha pensato nel 2004. Ha scelto l'appezzamento pedoclimaticamente più adatto a quota 450 m, vi ha impiantato 3 ettari di Guyot con 4mila piante per ettaro e le ha cullate come bambine. Gli Alessandro costituiscono una famiglia di agricoltori. Ma è specialmente la loro passione, l'amore per il lavoro, la spinta a fare sempre meglio che ne hanno fatto una delle cantine siciliane di maggior successo.

Tutto in biologico, ora 260mila bottiglie con un avanzato programma di espansione per cui ai 45 ettari se ne sono affiancati 50 a Mazara del Vallo (Tp), appena piantati, e 6 sull'Etna dove è già in progetto una cantina.


di Gianni Paternò

Il Sauvignon, allevato con attenzione, riscuote successi come la Gran medaglia d'oro (con l'annata 2015) nel penultimo Mondial de Bruxelles. I grappoli sono vendemmiati a mano, raffreddati, pigiati in assenza di ossigeno, fermentazione a bassa temperatura, 6 mesi in acciaio sui lieviti, filtrazione e altri 2 mesi almeno in bottiglia, solfiti pochi, 13° alcolici.

Al naso si rivela molto complesso con una perfetta fusione di fruttato e mineralità. Si avverte frutto della passione, pompelmo, mela, scorza d'arancia, ginestra, pietra focaia, è particolarmente fine e franco. Al palato arriva minerale, sapido, con un'equilibrata e vispa acidità, un ottimo tessuto strutturale, un'esemplare armonia e un retro lungo leggermente amarognolo. Da applauso. Provatelo come aperitivo o accompagnando una frittura di pesce. cod 52623





Famiglia e Territorio

Parole d'ordine di Bruno Rocca Rabajà

Al Carroponte di Bergamo è andato in scena il **Barbaresco** (ma non solo) raccontato con passione da **Luisa Rocca** che, insieme al fratello **Francesco**, rappresenta la nuova generazione che affianca il **padre Bruno**, fondatore

di *Riccardo Melillo*

Serata interessante quella architettata dall'istrionico Oscar Mazzoleni per scoprire il Piemonte declinato dall'azienda agricola Rabajà Bruno Rocca. Realtà a totale conduzione familiare che coltiva nei Comuni di Barbaresco e Neive (Cn), nelle Langhe e nel Comune di Vaglio Serra (At), nel Monferrato. L'idea è che sia la terra, più che il produttore stesso, a firmare i vini, e a questo, oltre che al racconto che sta dietro ogni singola bottiglia, sono legate le etichette con la distintiva piuma.

Barbaresco ma non solo dicevamo perché spazio è stato dato anche a Barbera, Dolcetto d'Alba e Langhe Chardonnay. Proprio da quest'ultimo (annata 2015) ha inizio la cena, in abbinamento con Cubo di manzo alla bourguignonne con fonduta di toma, buon connubio per esaltare la sapidità.

A seguire Tartare di fassona piemontese con tartufo nero e Barbaresco Docg 2014, frutta e spezie, avvolgente ma allo stesso tempo immediato. Risotto mantecato ai porcini e robiola della langa con Barbaresco Rabajà Docg 2014, il Cru non delude, fine e complesso, distintivo e sontuoso, nonostante la potenza riesce grazie ai tannini morbidi a non essere invadente.

Infine il Barbaresco Riserva Currà Docg 2012 con Guancia di vitello brasata con scaloppa di foie gras e puré di patate. Riserva che è anche una novità perché viene commercializzato da settembre di quest'anno e, come ci racconta Luisa Rocca, «è il primo vino realizzato interamente da mio fratello Francesco. Il Barbaresco Riserva Currà proviene dalla parte ad est del Barbaresco e rappresenta secondo noi l'eleganza con note floreali, esce la rosa canina, la viola e ha un buon gusto di polpa d'anguria. Per la prima volta inoltre abbiamo usato le botti grandi per la maturazione perché papa usava solo le barrique e questo ci inorgoglisce».

Un Semifreddo alle castagne ha chiuso una serata che il "proprietario di casa" Oscar Mazzoleni ha definito «molto piacevole grazie alla famiglia Rocca che fa vini straordinari».

cod 52498


Giuseppe Liotti e Mariolina Baccellieri

Greco e Mantonico che respirano lo Jonio

Pioggia di premi sui **vini passiti** della **cantina Baccellieri di Bianco** (Rc), che ha ricevuto, tra gli altri, la "**Corona**" (**massimo riconoscimento della Guida ViniBuoni d'Italia del Touring**) per il **Mantonico Passito 2013**

di *Andrea Radic*

L'azienda guidata da **Mariolina Baccellieri**, con il Greco di Bianco Passito 2013, è entrato nella classifica "Top Hundred" di Paolo Massobrio, ha ricevuto le "Super Tre Stelle" dalla guida Veronelli 2018 e i "Tre grappoli" della guida Vitae dell'Ais. Inoltre, il Siccagno ha ricevuto la medaglia d'argento ne "La Selezione del sindaco", concorso enologico internazionale organizzato da Città del Vino, nel quale il "Siccagno" ha ricevuto la medaglia d'argento.

I vigneti dell'azienda agricola Baccellieri guardano il mar Jonio e le colline dell'entroterra, terreno calcareo ricco di minerali, piante da frutto e profumi mediterranei, tra cui la liquirizia, che portano carattere, freschezza ed eleganza. Vini decisi, di corpo, da uve Greco di Bianco, Nerello Calabrese e Mantonico, vigneti autoctoni che hanno in media trent'anni con delle parti "ad alberello" che hanno più di cinquant'anni. L'azienda sta crescendo sotto la guida di Mariolina Baccellieri, nobili origini e grande passione per il territorio, ansa di terra e di mare nell'estrema costa italiana.

Mariolina ha seguito le orme del padre Vincenzo, che produceva vino che veniva in parte venduto sfuso, in parte imbottigliato, iniziando un percorso di studio, analisi e innovazione per ridare prestigio a vitigni di millenaria tradizione. La produzione odierna si aggira sulle 30mila bottiglie, in crescita anno per anno, suddivise nelle tipologie "Siccagno" bianco, il "Dromos" e il "Piroci" rossi, il "Violet" rosato, presentato quest'anno al Vinitaly, Nerello vinificato in rosa, e i grandi passiti Greco di Bianco e Mantonico, vini di struttura, vellutati e profumati. cod 51357



Dal Moscato di Scanzo al Marsala

I **vini da dessert** sono, da secoli, uno dei **grandi patrimoni della nostra viticoltura**, non solo a livello nazionale. La **geografia del bere dolce** colpisce la curiosità del consumatore in modo diverso e originale

Siamo il terzo paese per esportazioni al mondo e questo ci permette pure, in alcuni mercati come l'Estremo Oriente e il Sudamerica (dove non siamo presenti con i vini fermi), di avere una "testa d'ariete" per allargare le nostre referenze.

Questa categoria di vini è assi ampia e variegata: vengono infatti considerati vini da dessert i passiti, i vini santi, i vini aromatici dolci (fermi o spumanti) e i vini fortificati (con aggiunta di alcol). Chiaramente, a prescindere dal modo in cui vengono prodotti, abbiamo dei grandi "tesori" nazionali sia grazie alle caratteristiche climatiche della zona di produzione che ai vitigni usati. Dal Moscato di Scanzo arrivando al Marsala, la nostra stupenda penisola offre emozioni gustative impareggiabili, tutte da scoprire e tutte da provare. L'elenco è davvero lungo. Questo testimonia l'enorme diffusione e storicità del prodotto "dolce".

Oggi, in questa categoria, sono i passiti a fare la parte del leone. Sono frutto di una tecnica particolare che grazie all'appassimento delle uve, sulla pianta o in cantina, aumenta il tenore zuccherino dell'acino per ottenere quindi un vino dolce di grande carattere e gusto. È opportuno conoscerli meglio, partendo dalla tecnica di produzione arrivando alle varietà specifiche territoriali.

Scoprire che il Moscato di Scanzo ha almeno otto secoli di vita o che il Marsala, dal XVIII secolo, è l'antagonista per eccellenza del Madera, ci permette di approfondire la nostra cultura e di essere in grado, poi, di proporlo in modo corretto. In questo modo, conosciamo altri gioielli della nostra enologia, meno famosi ma di altrettanto spessore. Pensiamo a passiti come la Lacrima di Morro d'Alba marchigiana o l'Alicante toscano, che provengono da uve o vitigni quasi sconosciuti, ma rappresentano prodotti eccelsi.


di Enrico Rota

Ricercando e sperimentando le loro caratteristiche, saremo in grado di suggerire un modo adatto per chiudere una cena puntando magari non solo sui dessert. Determinati formaggi, stagionati e piccanti, amano all'inverosimile vini dai profumi complessi, floreali e fruttati, che in bocca si espandono creando sensazioni vellutate, dense e persistenti. Ecco allora come i vini da dessert possono rappresentare "l'ultimo bicchiere" di un pranzo o una cena. cod 52350



Durella, uva veneta per vini fermi e spumanti

di *Piera Genta*

● Vitigno a bacca bianca di tarda maturazione delle colline vulcaniche della Lessinia orientale, tra le province di Verona e Vicenza, è particolarmente adatto alla spumantizzazione per via dell'acidità elevata. La Durella è segnalata a partire dal 1200 su manoscritti e statuti comunali quando era chiamata Durasena, dal latino "durus acinus", con riferimento allo spessore della sua buccia. L'Acerbi (1825) rivela la presenza di una Durella coltivata nella provincia di Vicenza e una nell'Oltrepò con caratteristiche molto simili. Anche il Di Rovasenda nel 1877 e il Perez nel 1904 descrivono lo stesso vitigno coltivato nel Veronese. Più volte, in passato, è stato confuso con il Nosiola trentino. Fino agli anni Ottanta si vinificava con macerazione delle parti solide e quindi il vino si presentava acidulo, intensamente colorato e astringente e si prestava molto bene ad aumentare il tenore acido di altri vini. Verso gli anni Sessanta si passò alla vinificazione in bianco, ottenendo un prodotto molto gradevole. Le sue uve sono all'origine del vino Monti Lessini Durello Doc (insignito della Doc nel 1987), declinato nelle quattro tipologie Durello, Durello Superiore, Durello passito e Durello spumante. Nel 1997 è nato il Consorzio del vino Lessini Durello, che riunisce i produttori e contribuisce alla valorizzazione non solo del vino, ma di tutto il territorio con la creazione della Strada del vino Lessini Durello. cod 52249



DÉJÀ BU

Sull'isola di Gorgona i vini Frescobaldi



di Guido Ricciarelli

La convocazione di Lamberto Frescobaldi è di quelle che mettono curiosità e rassicurano chi, come chi scrive, affronterebbe con apprensione le venti miglia marine che separano l'Isola di Gorgona (Li) dal porto di Livorno. Esperienza per pochi quella rappresentata dalla degustazione delle prime cinque annate di "Gorgona", il bianco nato dalla collaborazione tra Marchesi Frescobaldi e l'Istituto di Pena dell'Isola. Il progetto nasce accogliendo un sos del direttore della locale Colonia Penale. "Frescobaldi per il Sociale" prende forma nell'agosto 2012. Una minuscola vigna di vermentino ed ansonica abbisogna di cure, dunque perché non assecondare la possibilità di un'esperienza attiva nel campo della viticoltura da parte dei detenuti della Casa di Reclusione (regolarmente assunti e stipendiati) con la supervisione degli agronomi e degli enologi di Frescobaldi?

La prima vendemmia viene conclusa, altri partners si aggiungono in questa avventura (Argotractors destina un trattore Landini per le attività in vigna, Simonetta Doni dello Studio Doni & Associati crea l'etichetta, Giorgio Pinchiorri promuove il patrimonio enogastronomico dell'Isola con la cucina esclusiva dell'Enoteca Pinchiorri). È poi la volta di Andrea Bocelli che firma l'etichetta della vendemmia 2013. Data 2015 l'impianto di un nuovo ettaro di vigneto cui si affianca un ulteriore quarto di ettaro messo a dimora quest'anno. I bicchieri raccontano di un bianco inafferrabile e cangiante, ora più maturo (2012), salino (2013), verdeggiante (2014), fruttato (2015), speziato (2016). Ogni annata sembra avere qualcosa di peculiare ed irripetibile.

Lamberto Frescobaldi presenta "Gorgona" in rosso (650 bottiglie, frutto della raccolta 2015) che fonde sangiovese e vermentino nero mediante vinificazione in orci di terracotta. Sorso che spiazza tra slanci di amarena e contrappunti affumicati. cod 52608





Alto Adige Wine Summit

Il Consorzio ha preso la strada giusta

In occasione del **decennale del Consorzio e dell'Alto Adige Wine Summit**, si festeggia una **produzione in crescita** per qualità e gradimento. Rispetto a dieci anni fa, il **trend** è quello di **valorizzare gli autoctoni**

Due giorni, 10 anni, 80 aziende vinicole, 68 banchetti e 120 giornalisti da 20 Paesi, che producono più del 99% dei vini Doc del territorio; e non sono mancate nemmeno visite in cantina, degustazioni nei ristoranti del posto o "trasferte vitivinicole" sull'Alpe di Siusi. Si è presentato così l'Alto Adige Wine Summit svoltosi a Bolzano. L'occasione che ha reso ancora più speciale l'evento è il decennale del Consorzio Vini Alto Adige, che di strada in questi anni ne ha fatta davvero molta. «Lo stato di salute della viticoltura altoatesina è molto buono, buoni anche i riconoscimenti ottenuti sia dalle guide che dai consumatori. Devo dire che la strada che abbiamo intrapreso anni fa, vale a dire puntare sulla qualità e sui vini bianchi, si è rivelata una strada giusta». Così Helmuth Zanotti, responsabile del marketing agricolo dell'Idm (Innovation development marketing) Alto Adige, l'agenzia che si occupa della promozione dei prodotti altoatesini. Una strada, quella intrapresa dal Consorzio, che non riguarda solo la promozione del vino ma dell'intero territorio altoatesino: «Non esiste il vino altoatesino senza il suo territorio, né d'altra parte si potrebbe vantare un così bel paesaggio senza questa nostra viticoltura. Uno trae vantaggio dall'altro e viceversa, insieme sono una chiave vincente».

E sono proprio gli stessi altoatesini ad amare le loro produzioni e quindi le etichette del proprio territorio: «Possiamo ritenerci molto fortunati. Circa il 40% della nostra produzione viene o consumata o comprata nel territorio». Non mancano nemmeno turisti che con propri mezzi si recano presso le cantine dell'Alto Adige per acquistare direttamente dal produttore - proprio qui in Alto Adige si ha la percentuale più alta rispetto a tutta Italia di questo fenomeno, «una percentuale destinata a crescere».

E, concentrandosi su quali tipologie di vini siano le più vendute, la valorizzazione dei vitigni autoctoni è un trend ormai consolidato nella regio-



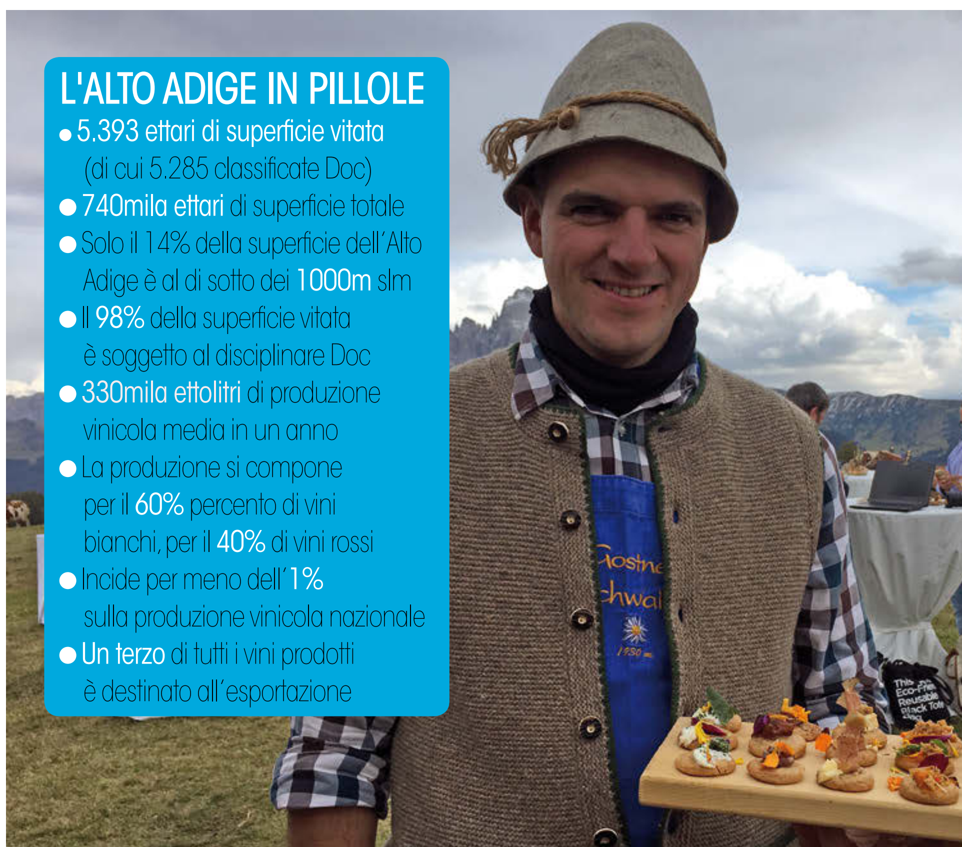


ne: «Pian piano stiamo tornando alle nostre radici. Un esempio è la Schiava: una volta i viticoltori lo bevevano a casa propria, non lo avrebbero portato a una degustazione. Oggi invece ne vanno molto fieri e comunicano la loro passione al consumatore finale, che a sua volta ne apprezza gusto e identità». Ma il «cavallo di battaglia altoatesino per il mercato italiano» rimane, ormai da tempo, il Gewürztraminer. «Tuttavia negli ultimi anni hanno fatto tanta strada sia la Schiava che il Lagrein».

I vini e il territorio

Nonostante l'Alto Adige sia una piccola zona vitivinicola in Italia, regala una produzione dalle ricche sfaccettature, grazie alla sua posizione geografica e all'influenza delle culture italiana e tedesca. Senza considerare i variegati e molteplici terroir e le differenti caratteristiche geologiche che caratterizzano quest'area vinivinicola.

Più del 60% dei vigneti sono coltivati a uve bianche. Fra le varietà più diffuse spiccano il Pinot grigio, il Gewürztraminer, lo Chardonnay e il Pinot bianco, che da sole rappresentano il 70% di tutti i vini bianchi prodotti. Ma un ruolo rilevante è svolto anche da vitigni come Sauvignon, Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Riesling e Veltliner. Fra i rossi, oltre alle varietà autoctone Schiava e Lagrein, anche gli altri vitigni classici - come Pinot nero, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc - si sono ambientati ormai da più di un secolo in Alto Adige. Le aziende produttrici nel territorio sono quasi 5mila e occupano circa 10mila addetti. I vigneti dell'Alto Adige tappezzano i pendii che costeggiano i fiumi Adige e Isarco, lungo il percorso che li porta dai ghiacciai alpini alla flora mediterranea della Bassa atesina. Un breve tragitto in cui si alternano zone climatiche estremamente varie: Bassa atesina, Oltradige, Bolzano, Valle dell'Adige, Merano, Valle Isarco, Val Venosta. cod 52095



L'ALTO ADIGE IN PILLOLE

- 5.393 ettari di superficie vitata (di cui 5.285 classificate Doc)
- 740mila ettari di superficie totale
- Solo il 14% della superficie dell'Alto Adige è al di sotto dei 1000m slm
- Il 98% della superficie vitata è soggetto al disciplinare Doc
- 330mila ettolitri di produzione vinicola media in un anno
- La produzione si compone per il 60% percento di vini bianchi, per il 40% di vini rossi
- Incide per meno dell'1% sulla produzione vinicola nazionale
- Un terzo di tutti i vini prodotti è destinato all'esportazione



Mondial des Vins Extrêmes

Sardus Pater prima azienda italiana

Con 123 medaglie l'Italia si è distinta all'edizione 2017 del Mondial des Vins Extrêmes, che l'anno scorso è entrato a far parte di Vinofed, la federazione mondiale che raggruppa 15 dei più grandi concorsi enologici internazionali. L'unica Gran medaglia d'oro italiana è andata al Costa Toscana Igt "Nantropò" 2016 dell'Azienda agricola Fontuccia, che si somma alle 60 medaglie d'oro e alle 62 d'argento del palmares tricolore. Il Premio Speciale Cervim, assegnato alla migliore azienda di ogni Paese partecipante, è andato per l'Italia alla Cantina Sardus Pater (tra le medaglie ottenute, ricordiamo l'oro per il Carignano del Sulcis Doc "Is Arenas" 2014). Il Premio Cervim Futuro, attribuito alla migliore azienda "under 35", è toccato alle Cantine Marisa Cuomo (tra le medaglie, ricordiamo l'oro per il Costa d'Amalfi Doc Ravello Bianco 2016).

740 vini presentati, 100 vitigni autoctoni, 306 aziende internazionali da 15 Paesi: questi i numeri del concorso.

L'elenco completo dei vini premiati è pubblicato su www.italiaatavola.net. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice articolo 52116

Ravello Bianco 2016 Costa D'Amalfi Doc

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 60% Falanghina, 40% Biancolella
Vinificazione: le uve raccolte manualmente giungono in cantina integre, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 18°C per circa 20/30 giorni
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fruttato di pesca bianca e agrumi, note floreali di gelsomino e iris
Sapore: equilibrato sostenuto da una lieve nota acidula che ne accresce freschezza aromatica
Servire a: 8-10°C
Gradi: 13.5% vol.
Abbinamenti: compagno ideale della cucina di pesce mediterranea



Cantine Marisa Cuomo
via G.B. Lama 16/18 - 84010 Furore (Sa)
Tel 089 830348
www.marisacuomo.com

Is Arenas 2014 Carignano del Sulcis Doc

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 100% Carignano
Vinificazione: vendemmia manuale viene seguita da lavorazioni delicate per mantenere l'altissima qualità delle uve. Lungo affinamento, combinando legno, cemento e bottiglia per smussare i tannini
Colore: rosso rubino
Profumo: il profilo aromatico è intrigante, con profumi di mirto, piccoli frutti rossi, note balsamiche e speziate
Sapore: molto elegante, con aromi fruttati, sentori di macchia mediterranea e nuances speziate
Servire a: 18°C
Gradi: 15% vol.
Abbinamenti: piatti a base di carni rosse e selvaggina. Strepitoso con le carni di agnello al forno, allo spiedo, o con il classico "porceddu"



Cantina Sardus Pater
via della Rinascita 46 - 09017
Sant'Antioco (Ci) - Tel 0781 83937
www.cantinesarduspater.it

Mundus Vini 411 medaglie per l'Italia

Nella degustazione estiva del Gran premio internazionale del vino Mundus Vini di quest'anno, i vini italiani hanno dimostrato la loro qualità in grande stile: hanno ricevuto ben 2 Gran medaglie d'oro, 139 medaglie d'oro e 270 d'argento. Una Gran medaglia d'oro è andata al Passito Bianco Aruna 2015 di Kellerei Kurtatsch (Cantina Cortaccia), la quale ha ricevuto anche una medaglia d'oro per l'Alto Adige Gewürztraminer Doc Brenntal Riserva 2015 e una d'argento per la Cuvée Amos 2015. Il titolo di migliore tenuta vitivinicola italiana va a Cantine San Marzano (Puglia): con 4 ori e 9 argenti, i suoi vini sono parte di una serie eccezionale, coronata dalla Gran medaglia d'oro per il Vino Rosso d'Italia Collezione Cinquanta 2002.

La Puglia si conferma luogo di produzione leader di qualità in Italia, con un totale di 69 medaglie, seguita da Veneto (62 medaglie), Toscana (59), Sicilia (53) e Piemonte (30). Nel 21° Mundus Vini sono state assegnate complessivamente 16 Gran medaglie d'oro, 703 d'oro e 1.001 d'argento.



L'elenco completo dei vini premiati è pubblicato su www.italiaatavola.net. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice articolo 51810

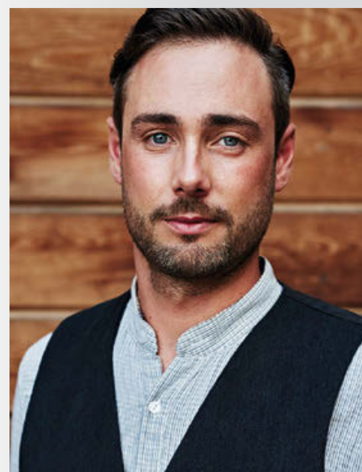
Brenntal Riserva 2015 Alto Adige Gewürztraminer Doc

MEDAGLIA D'ORO - BEST OF SHOW ALTO ADIGE

Uve: 100% Gewürztraminer
Vinificazione: macerazione a freddo del mosto per 3,5 ore - fermentazione a temperatura controllata in fusti d'acciaio
Affinamento: affinamento e sosta sui lieviti fini per 6 mesi in acciaio inox e per 6 mesi in grandi botti di legno vecchio
Colore: giallo oro brillante
Profumo: miele d'acacia, scorza d'arancia caramellata, mango, litchi e lavanda
Sapore: corposo e sapido, con un complesso gioco di minerali che con l'età del vino emerge come finale vigoroso e succoso
Servire a: 11°C
Gradi: 15.5% vol.
Abbinamenti: grigliata di crostacei, gamberoni o pollo al curry, piatti con zaferano, cucina indiana o thai



Kellerei Kurtatsch - Cantina Cortaccia
Strada del Vino 23 - 39040 Cortaccia (Bz)
Tel 0471 880 115
www.kellerei-kurtatsch.it



Andreas Kofler, presidente

Gran medaglia d'oro al Passito Aruna di Cantina Kurtatsch

● Puntualmente per il 25° anniversario dell'enologo Othmar Donà la Cantina Kurtatsch è stata insignita di un premio raramente assegnato ai vini dell'Alto Adige. Oltre a nomi prestigiosi come Dom Pérignon o Dom Ruinart Rosé, il Passito di Gewürztraminer e Moscato Giallo Aruna 2015 è riuscito a piazzarsi tra i migliori 16 su 10mila vini internazionali ed è stato premiato con la Gran medaglia d'oro come miglior vino dolce d'Italia in occasione della degustazione estiva internazionale Mundus Vini.

Ma non è finita qui. Il Gewürztraminer Riserva Brenntal 2015, oltre ai recenti Tre Bicchieri del Gambero Rosso, è stato premiato come miglior vino dell'Alto Adige di Mundus Vini, mentre il nuovo vino bianco Cuvée Amos 2015 ha ottenuto la medaglia d'argento. La stessa casa editrice quest'anno, nell'annuale test comparativo tra le cooperative italiane, ha assegnato alla Cantina Kurtatsch il secondo posto, che la conferma tra le eccellenze italiane del settore vinicolo.

La filosofia della cantina è produrre vini inconfondibili che rispecchino fedelmente il terroir da cui provengono. cod 52592

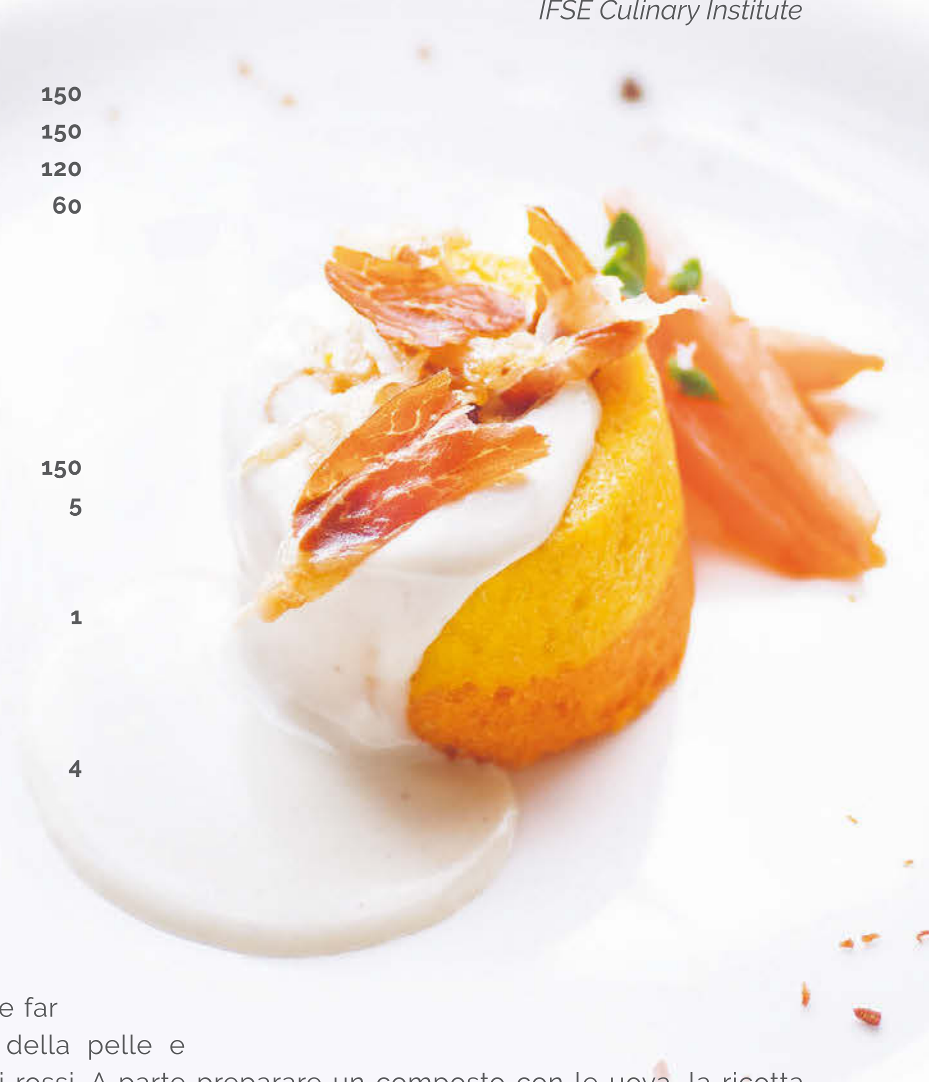
SFORMATO BICOLORE AI PEPERONI

www.ifse.it

con crema alle acciughe

Ingredienti per 4 persone — *Piatto realizzato dallo Chef:* **Riccardo Marello**

IFSE Culinary Institute



Per lo sformato

Peperoni arrosto gialli e rossi	gr.	**150**
Ricotta	gr.	**150**
Uovo intero	gr.	**120**
Parmigiano Reggiano	gr.	**60**
Burro	q.b.	
Pane grattugiato	q.b.	
Sale	q.b.	
pepe bianco	q.b.	

Per la crema di acciughe

Panna	gr.	**150**
Acciughe sotto sale	n.	**5**

Per la guarnizione

Pomodori tondi	n.	**1**
Olio evo	q.b.	
Sale	q.b.	
Pepe bianco	q.b.	
prosciutto crudo essiccato	n.	**4**

Procedimento

Porre i peperoni in forno a 180 °C per 25 minuti, a cottura ultimata avvolgerli con stagnola e far raffreddare, privarli dei semi e della pelle e frullare separatamente i gialli dai rossi. A parte preparare un composto con le uova, la ricotta setacciata e il parmigiano. Dividerlo in due contenitori e aggiungere i peperoni gialli in uno e i peperoni rossi nell'altro. Regolare di sale e pepe. Imburrare degli stampini adeguati e aggiungere pane grattugiato su tutta la superficie interna. Abbattere in negativo per 15 minuti. Colare negli stampini il composto di peperoni gialli fino a poco meno della metà e abbattere in negativo. Una volta che il primo composto è solidificato aggiungere il secondo di peperoni rossi. Infornare a 120°C per circa 45 minuti. A parte pulire e lavare le acciughe, aggiungerle alla panna e scaldare fino allo scioglimento, passare al colino a maglia fine. Sbianchire i pomodori e ricavarne delle piccole falde, saltarle in padella con olio evo. Porre lo sformato su piatto, far colare una parte di fonduta e decorare con i pomodori a listarelle.

È tempo di Christmas beer



Che le chiamiate **Winter warmer**, **Kerstbier**, **Christmas beer** o con uno dei nuovi appellativi che di tanto in tanto vengono coniati nel bizzarro mondo birrario, lo **stile delle birre di Natale è sempre lo stesso**. Ma con le sue **numerose sfaccettature**. È difficile trovare la stessa produzione da parte di un birrificio artigianale



Se andiamo a ritroso di secoli possiamo ritrovare le tracce di una bevanda fermentata con mele arrostite, noce moscata, zenzero, miele o zucchero, e dal persistente cappello di schiuma. Ma questa era soltanto la forma "primitiva" di ciò che sono oggi. Cambiano di anno in anno, seppur mantenendo la medesima tradizione che le ha originate, anche fuori dai confini del Paese d'origine. Non sono certamente una trovata recente, basti pensare che nel nord Europa, soprattutto nel Belgio di fine '800, facevano parte di una produzione tipicissima nonché del consumo familiare; venivano prodotte in estate e commercializzate nei primi giorni d'inverno, durante i quali prendevano vita anche le fiere e i mercati di Natale tipici dell'Europa centro-settentrionale.

In principio venivano prodotte come aiuto per convivere con i freddi e lunghi inverni del nord e per scaldare gli animi durante le festività natalizie. Con la loro elevata gradazione alcolica (dai 7 ai 10 gradi, ma anche più) le rigide temperature diventavano più miti (o meno glaciali) e già allora i belgi dimostravano di saperci fare caratterizzandole con una generosa e profumata speziatura a cui aggiungevano ginepro, miele, zenzero, coriandolo, cannella, frutta.



di Giovanni Angelucci

È in Italia che arrivarono solo successivamente, ma la tradizione si era ormai diffusa in maniera importante e la ricetta che subisce piccole variazioni di anno in anno le rende "vintage", nonché ancor più affascinanti e intriganti. Seppur non collegate ad uno stile ben preciso, eccetto quello delle Strong Ale fortemente aromatizzate che spesso ricorre, le birre natalizie italiane mantengono un forte legame con il legno. Infatti, pare che i birrai italiani abbiano creato un loro stile riconoscibile, come per le Iga (Italian grape ale), contraddistinto da maturazioni in botti differenti, più o meno lun-

ghe, con evoluzioni molto personali e con l'uso di spezie locali.

Insomma, saremo anche lontani dalla varietà del Belgio con il suo Festival delle birre di Natale di Essen con più di 200 diverse etichette, ma c'è comunque da divertirsi. Specialmente con gli abbinamenti: panettoni con crema pasticcera, formaggi a pasta molle, erborinati o aromatici, dolci a base di cioccolato fondente. Il bello di queste birre è che sono declinabili in diversi abbinamenti: oltre alle specialità dolciarie di cui l'Italia è colma, anche ai piatti agrodolci tipici della tradizione nordica, carni di cervo, capriolo e cinghiale, dalle lunghe cotture, con varianti che prevedono salse a base di frutti di bosco come è uso nella cucina di quelle zone.

Tra non molto le birre di Natale saranno pronte a riscaldare il nostro inverno. Ecco alcune proposte tra le italiane.

Nöel - Baladin

Per festeggiare il Natale Teo Musso ha creato la Nöel Liquirizia. Come da tradizione nasce a fine estate per darle il tempo di fermentare con calma e affinarsi in bottiglia. Ora è quasi pronta e la bevuta sarà corposa e aromatica. Protagonista è la radice di liquirizia, sia al naso che all'assaggio, corredata da aromi agrumati grazie all'infusione a freddo di luppolo, e ancora frutta secca, biscotto, cioccolato, carruba. Scura, alcol 9%, perfetta con i dolci natalizi.

Sparrow Pit Yule Birrificio Italiano

Prodotta già durante le scorse festività, il 2017 la vede replicata a grande richiesta ma con spezie in maggior quantità e la comparsa anche di cacao. Questa birra rappresenta l'evoluzione "natalizia" di Sparrow Pit, l'american barley wine da 10 gradi alcolici, che vede l'aggiunta di una miscela di spezie invernali: buccia di arancia amara, coriandolo, grani del paradiso, anice stellato. Una bevuta complessa e appagante, persistente a cui dedicare del tempo.



I Hop(e) is Noel - Hibu

È una Strong Amber Ale di 9 gradi prodotta con nove luppoli e due fermentazioni separate. Da una parte luppoli europei, dall'altra il resto del mondo. Perfetta a fine pasto insieme al dessert, così da creare quel godurioso tepore che serve durante una serata invernale. "I Hop(e) is Noel" fa parte delle Speciali, ossia create per momenti importanti come ad esempio la Pasqua (vedi la "J.I.B. Jesus is Back"). L'etichetta è disegnata da Giuseppe Ferrario. Non vi deluderà.

A Renna Glüh LoverBeer

Fruttata e vinosa dal bouquet speziato che fa subito atmosfera natalizia. Tipico stile di questo birrificio con il produttore Valter che crea una birra con mosto di vino, cannella, chiodi di garofano, anice stellato, arancia dolce.

Di più, la si può bere ad una temperatura intorno ai 10 gradi, dove spiccano le note fruttate di lampone, ribes e frutti bosco, o come fosse un vin brulé, intorno ai 70 gradi, con le nuance tipiche dolci-acide e le spezie che si accentuano. Più che una birra.

Christmas Cru - Almond '22

Stretto legame con il territorio, come Jurij ama fare, per questa birra speciale che vede impiegato il lievito autoctono di uve Montepulciano d'Abruzzo. La Christmas Cru, dal colore ambrato con riflessi rubino e dalle note vinose, offre a chi la stappa una grande complessità organolettica e una voglia immediata del secondo sorso. Contraddistinta dall'utilizzo di miele, coriandolo e zenzero, spazia dal biscotto alla frutta candita in armonia con la gradazione alcolica copiosa.

cod 52535



foto Daniele Fragale







Cisk, birra metropolitana

Da sempre **attenta ai giovani** e a **tutto ciò che vi ruota intorno**, **Cisk Pilsner**, prodotta dal birrificio maltese **Farsons**, ha sponsorizzato un **progetto artistico legato al mondo della città**



Una birra premium dal sapore chiaro e appagante, con note luppolate e una ricca testa bianca, delicato gusto amaro e un aroma superiore proveniente dai ricchi oli essenziali presenti nel luppolo Noble varietà Saaz. Per queste affinità ha deciso di essere partner beverage della presentazione presso la Mediateca di S. Teresa a Milano di "Linea Retta", il primo video-progetto italiano interamente dedicato al Parkour o Art du déplacement (arte dello spostamento). Si tratta di una disciplina fisico-filosofico-sociale fondata da **Laurent Piemontesi** in Francia all'inizio degli anni '90 e approdata in Italia nel 2005. «Nella definizione di Art du déplacement - ha spiegato Piemontesi - due sono le parole chiave: "arte" e "spostamento". Attraverso l'arte si svolge un lavoro improntato allo sviluppo della nostra parte interiore, l'invisibile. Con lo spostamento invece si esplorano e si scoprono il mondo e le persone; si pratica un movimento che fa bene alla forma fisica, al corpo, al visibile».

Il Parkour permette di guardare le città da punti di vista nuovi e inaspettati, facendo cadere ogni barriera architettonica o quasi... Gli atleti conquistano la città saltando tra cornicioni, muri e case, tracciando una linea retta, superando di slancio le barriere architettoniche. Per questo il film dei registi Yuri Pirondi e Inês von Bonhorst è stato intitolato "Linea Retta", un viaggio in profondità narrato da Laurent Piemontesi nel rapporto tra città, periferia e provincia. Il video inizia a Milano e finisce a Palermo. Protagonisti un gruppo di ragazzi e ragazze che interpretano la propria città staccandosi dalla visione comune. «Quando cammini per la città, trovi davanti a te dei muri: i muri marcano la fine, ti fermano, ma in realtà rappresentano solo un inizio», commenta Piemontesi. Un inizio da superare e non aggirare, coltivando la condizione fisica e conquistando, salto dopo salto, la consapevolezza di se stessi. Una conquista dell'individuo che matura "giocando", immerso e fuori dalla città. cod 52271

Farsons Brewery
The Brewery, Mdina Road - Mriehel
BKR 3000, Malta - Tel +356 2381 4114
Italia: Emilio Lucchetti - 370 3003973
Sicilia: Giuseppe Pistone - 393 9465421
www.farsons.com

Un Natale a tutta birra!

Sono tante le proposte di Menabrea per il periodo natalizio. Prodotti della tradizione che nascono anche dalla collaborazione con aziende che condividono con il brand biellese la stessa attenzione alla qualità

A grande richiesta, anche quest'anno torna per le festività natalizie il Bottiglione Menabrea di Natale da 2 litri in "limited edition" dedicato alla storia della birra, raccontata dalle figurine da collezione Liebig, marchio oggi concesso in licenza al Gruppo Colussi. Giunto alla sua terza edizione, il bottiglione firmato Menabrea-Liebig è quest'anno dedicato alla figurina n. 3 (Aegir birraio e anfitrione) della celebre serie sulla storia della birra.

Per il Gruppo Colussi, il marchio Liebig, il cui utilizzo in licenza è stato acquistato nel 1999, è la conferma di un impegno totale verso la qualità, impegno che negli anni ha consolidato l'importante ruolo dell'azienda nel Made in Italy alimentare. Il Gruppo Colussi considera una grande soddisfazione essere presenti nella serie limitata della Birra di Natale Menabrea attraverso le mitiche figurine Liebig. Un brand caratterizzato dallo stesso percorso evolutivo del gruppo stesso e di Birra Menabrea: artigianalità, eccellenza su larga scala ed intuizioni imprenditoriali e comunicative di successo.

Per ogni Bottiglione da 2 litri in vetro scuro brandizzato Menabrea, prodotto in soli 3mila pezzi, sarà inoltre omaggiata la riproduzione della figurina originale n. 3 della storia della birra Liebig, appesa al collo del bottiglione.

Oltre al Bottiglione da 2 litri, il birrificio biellese proporrà anche la consueta confezione Menabrea Christmas Beer contenente 4 bottiglie da 66 cl e 2 calici serigrafati a colori.



In aggiunta alle birre, saranno in commercio, per il periodo natalizio, anche prodotti esclusivi dai sapori inediti, dagli aromi unici ed inimitabili, quali il Panettone alla Menabrea Christmas Beer senza canditi, prodotto da Acquadro Dolciumi, che nasce arricchendo l'impasto e aromatizzando l'uvetta con la birra Rossa Speciale Menabrea, e lo Sbirro, il celebre formaggio alla birra prodotto da Botalla Formaggi, nella versione Gold in edizione limitata, nella confezione con la Menabrea Christmas Beer.



«Come ogni anno - afferma **Franco Thedy**, amministratore delegato di Birra Menabrea - desideriamo allietare le festività con prodotti di qualità frutto di competenza e passione. Valori che ci accompagnano da 171 anni e che vogliamo poter condividere anche nell'appuntamento più significativo per la nostra tradizione, il Natale». cod 52413

Birra Menabrea
via Ramella Germanin 4 - 13900 Biella
Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com

Imperial Coffee Stout Otus

La “**2017**” del **Birrificio Otus** di Seriate (Bg) è una **birra che si presta all’invecchiamento**. L’**alta gradazione** e la **ricchezza dal punto di vista organolettico** la rendono una birra adatta a diverse occasioni di consumo



di Andrea Lupini

Originariamente in inglese il termine “stout” indicava l’aggettivo “orgoglioso” o “impavido”; poi, dopo il XIV secolo, prese a significare qualcosa di simile a “forte, robusto”. La birra Stout nasce nel XVIII secolo in Inghilterra, nel Birrificio Thrale, per essere inviata alla corte dell’Imperatrice Caterina II di Russia (da qui deriva il termine “Imperial”); l’elevato volume alcolico le consentiva di superare indenne il lungo viaggio attraverso il freddo del Baltico e di giungere a destinazione con aroma e sapore inalterati.

Completamente diverso da quelli già conosciuti, il nuovo modo di fare birra si diffuse presto in altri Paesi europei e oltreoceano. Oggi la Stout è consumata soprattutto negli Stati Uniti dove è molto apprezzata per il suo gusto ricco e profondo che soddisfa la predilezione degli americani per le birre corpose, infatti i birrai degli States ne hanno sviluppate diverse varianti.

Sull’origine dell’Imperial Stout circolano tuttavia racconti differenti: alcuni affermano che il vero inventore di questo stile sia la brasseria londinese di Barclay Perkins, che intorno al 1781 iniziò a esportare la sua maestosa birra forte e scura, consegnandola in vari porti nella regione baltica, dove la sua elevata gradazione alcolica costituiva una valida alternativa ai liquori.

Il Birrificio Otus ha voluto reinterpretare questo stile dando vita alla “2017”. Il richiamo al millesimo vuole essere la testimonianza di una produzione esclusiva e limitata, la prima del birrificio di Seriate che migliora con un invecchiamento appropriato. La Imperial Coffee Stout 2017 Otus è una birra robusta, tanto nella gradazione alcolica (8.5°), quanto nella densità sensoriale complessiva. Nei suoi ingredienti, oltre chiaramente al malto d’orzo, troviamo avena, caffè, luppolo e lievito.

Dal colore nero opaco intenso (EBC 120), ha un amaro equilibrato (IBU 40). La schiuma si presenta densa e compatta, quasi setosa, di color crema nocciola. Aromatica e giustamente speziata, i sentori di caffè e cioccolato amaro ne fanno una birra adatta a molteplici occasioni. La sua struttura organolettica, potente quanto morbida e delicata al palato, la rende una birra perfetta per coloro che amano certe sensazioni. Disponibile solo in bottiglie da 33 e 75 cl.

cod 52353

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com

Da Forst una birra speciale per il periodo più bello dell'anno

Come da tradizione, **Birra Forst** presenta la sua **Birra di Natale** in **edizione limitata**. La **decorazione** rappresenta le **sette specialità** birrarie di Birra Forst, immerse in un **fiabesco paesaggio invernale**

Da molti anni ormai, la Birra di Natale Forst è attesa con gioia. Il suo colore ambrato e il sapore unico hanno origine da una raffinata miscela dei migliori malti e sono apprezzati da tutti gli amanti di birre particolari. Inoltre, la Birra di Natale Forst è l'accompagnamento ideale per gustose pietanze natalizie.

A rendere unica la Birra di Natale c'è anche il particolare decoro della bottiglia di vetro personalizzata da 2 litri che da anni è frutto di un processo creativo e artistico che si svolge presso la sede di Birra Forst. Al suo interno in un'officina creativa ogni anno un'artista, sotto la supervisione di Cellina von Mannstein, dà un tocco unico alla bottiglia, rendendola così un oggetto da collezione molto ambito. Al centro della decorazione di quest'anno troviamo le sette specialità birrarie di Birra Forst, rappresentate sotto forma degli ormai famosi "bicchierini", che vivono situazioni divertenti in un pittoresco paesaggio invernale altoatesino.



La Birra di Natale nella bottiglia di vetro da 2 litri, con il pratico tappo meccanico, sarà disponibile da metà novembre in tutti i Ristoranti-Birrerie Forst, nel Forst Shop online, presso lo stabilimento, nei locali Spiller, presso i Mercatini di Natale in Alto Adige e presso i migliori distributori di bevande. Inoltre, la Birra di Natale viene commercializzata anche in fusti da 15 e 30 litri, nel pratico Forsty da 12,5 litri e in bottiglie da 33 cl, dal design natalizio.

Per maggiori informazioni sull'acquisto della birra speciale di Natale è possibile rivolgersi direttamente a Birra Forst Spa chiamando il numero telefonico 0473 260111, oppure scrivendo a **ucs@forst.it.** cod 52182

Birra Forst
via Venosta 8 - 39022 Forst/Lagundo (Bz)
Tel 0473 260111 - www.forst.it



DALLA TRADIZIONE BRASSICOLA BAVARESE LE BIRRE DI NATALE HERRNBRÄU

Herrnbräu per celebrare le feste di fine anno presenta tre referenze "speciali": la natalizia pura Weihnachtsbier, la doppio malto scura St. Martini Weizenbock e la birra di frumento Schneewalzer-Winterweisse.

Herrnbräu, la cui Weissbier ha ricevuto la prestigiosa medaglia d'oro ai World Beer Awards 2016, è attualmente una delle più grandi birrerie della Baviera centrale e anche una delle più importanti produttrici di birra di frumento in tutta la regione. Da sottolineare - vero motivo di orgoglio - che a Ingoldstadt è stata scritta la storia della birra: qui il Granduca Guglielmo IV emanò nel 1516 l'Editto della purezza della birra.

Per il periodo delle feste la tradizione brassicola ha sempre prediletto una produzione di birre speciali. Sono le cosiddette Birre di Natale, intense e ricche di gusto. Birra a bassa fermentazione, di gusto forte e morbido, la Weihnachtsbier (6,0% vol) è prodotta appositamente per le feste natalizie. Di colore oro scuro brillante, al palato sviluppa un gusto finemente maltato.

La St. Martini Weizenbock (7,0% vol) è una doppio malto scura, non filtrata, ad alta fermentazione. Alla vista presenta un colore bruno intenso con una fine velatura di lieviti. Fruttata all'olfatto, al palato risulta energica, rotonda e morbida. Sprigiona un piacevole gusto amabile di malto aromatico con il caratteristico sapore conferito dalla scelta del miglior luppolo bavarese. La schiuma è finemente porosa.

Birra di frumento con sedimento da lievito, pura testimonianza dell'antica tradizione bavarese, la Schneewalzer-Winterweisse (5,6% vol) è ad alta fermentazione. Delicatamente luppolata e fermentata in bottiglia, si propone al palato con il suo tipico gusto pieno.

cod 52406

Herrnbräu Italia
via Dell'Arrotino 1 - 48125 Ravenna
Tel 0544 569278
www.herrnbrauitalia.it



TRAQUAIR ALE, HOUSE E JACOBITE BIRRE SCOZZESI DALL'ANIMO COMPLESSO

C'è un posto in Scozia chiamato Traquair House, un maniero nato nel 1491 che il conte di Buchan decise di costruire per il figlio. Sin dal principio qui venne ospitata una piccola produzione di birra, inizialmente all'interno delle cucine, ma venne via via ampliata fino all'inizio del '700, con la creazione di un birrificio indipendente con caldaia di rame e tini di fermentazione in rovere.

La birra della "rinascita" è stata Traquair House Ale, con la sua anima scura e corposa, le note di malto e frutta, la bevuta che sa di prugne, vaniglia, sherry e il tenore alcolico pari al 7,2%. Con lei la sorella ancora più ricca e complessa, Traquair Jacobite Ale, nata nel 1995 per celebrare il 250° della rivolta giacobina ma, in realtà, frutto di una ricetta del Seicento: 8% di volume alcolico, toni tostati e luppoli inglesi. La freschezza è data dall'uso del coriandolo, in bocca è ben bilanciata tra dolce e amaro, e il cioccolato con la frutta sotto spirito predominano. Due grandi birre capaci di affinare nel tempo, un patrimonio della storia brassicola scozzese. **(G.A.)** cod 52458

KWAK, BELGIAN STRONG ALE FAMOSA COME BIRRA DEL COCCHIERE

Forse la riconoscerete dal particolare calice inventato dal locandiere Pauwel Kwak per aggirare una legge che impediva ai cocchieri di abbandonare le carrozze, anche durante le soste. La struttura del bicchiere rendeva possibile appenderlo alle staffe delle vetture. È la Belgian strong ale resa famosa dal "bicchiere del cocchiere", la birra dal color "pelliccia di volpe" capace di donare ristoro nelle prime serate un po' più fredde dell'autunno grazie al suo corpo vellutato e strutturato. La gradazione alcolica è importante, 8,4% vol. Il gusto è articolato e orientato al dolce, regala una bevuta sensoriale intensa ed appagante. **(G.A.)** cod 52599

Birra di Natale Forst Christmas Brew Edizione 2017

Grado alcolico: 5.2% Vol.
Stile: birra speciale, 12,7 grado Plato
Profilo visivo: colore caldo ambrato
Descrizione: la birra evidenzia allo sguardo un colore caldo ambrato ed una schiuma compatta e cremosa.
Nel bouquet sono riconoscibili leggere note di malto torrefatto e un profumo di luppolo. Il corpo è armonico e si incontrano un leggero sapore dolce e un delicato amaro che invitano a berne ancora.
Al palato il retrogusto è morbido e vellutato
Abbinamenti: accompagnamento ideale per gustose pietanze natalizie
Formati: bottiglia natalizia da 2 litri in edizione limitata, bottiglia da 33 cl in cluster da 6, fusti da 15 e 30 litri e Forsty da 12,5 litri

Otus Winter Moon

Grado alcolico: 6.8% Vol.
Stile: artigianale italiana amber ale season
Profilo visivo: la schiuma è fine e compatta e persistente. L'aspetto è velato per la presenza dei lieviti. Il colore è giallo oro con riflessi aranciati
Descrizione: grazie all'interessante ricetta elaborata, questa birra è il frutto di una sapiente combinazione di ingredienti. Il sapore è piuttosto complesso con note speziate e agrumate, leggermente acidula. Buona è la luppolatura che conferisce quel giusto amarognolo
Abbinamenti: carni rosa o rosse, agnello, formaggi a pasta dura e semidura, formaggi non esageratamente erborinati, pasta condita con sugo intenso
Formati: bottiglia da 75 cl
fusto PolyKeg da 24 litri

Weihnachtsbier Birra di Natale

Grado alcolico: 6% Vol.
Stile: a bassa fermentazione, 13,5 grado Plato
Profilo visivo: oro scuro brillante
Descrizione: birra speciale prodotta appositamente per le feste natalizie, piena, di gusto finemente maltato, forte e morbida prodotta con malto selezionato e il miglior luppolo dell'Hallertau.
La birra di Natale dà un piacere tutto particolare.
Abbinamenti: idelae con pizza farcita, paste
al ragù di carne e frutta secca
Formati: bottiglia da 50 cl



Birra Forst
via Venosta 8 - 39022 Forst/Lagundo (Bz)
Tel 0473 260111
www.forst.it



Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com



Herrnbräu Italia
via Dell'Arrotino 1 - 48125 Ravenna
Tel 0544 569278
www.herrnbrauitalia.it

QUESTA SQUADRA MERITA I MONDIALI

LA BUONA COMUNICAZIONE È L'UOMO IN PIÙ PER VINCERE OGNI SFIDA



Cuvée dei Vignato
Spumante Metodo Classico
• DAVIDE VIGNATO •

Rosso Matilde
Lambrusco Mantovano Dop
• BUGNO MARTINO •

Il 33
Spumante Metodo Classico
• COLLETTO •

Confusion
Marche Rosso Igt
• PS WINERY •

Centesimino
Ravenna Igt
• LA SABBIONA •

Baruccia
Romagna Doc Sangiovese Sup.
• TENUTA CASALI •

PrimoRosso
Emilia Igt Barbera
• VIGNA CUNIAL •

T.N. 04
Bronner
• THOMAS NIEDERMAYR •

Rincrocca Castelli di Jesi
Verdicchio Riserva Docg Class.
• LA STAFFA •

Pargione
Terre Siciliane Igt Viognier
• ITALIANO •

Cinquecento
Romagna Albana Docg
• TENUTA DIAVOLETTO •

I Felmi
Toscana Igt
• FABIANI •







Quando il brand fa la storia dell'acqua

Norda, **Sangemini** e **Gaudianello** hanno una **lunga e prestigiosa storia** anche a livello di comunicazione. Un'**immagine ben conosciuta dai consumatori** che oggi rivive ed è valorizzata da un **progetto di marketing senza paragoni**

Acque Minerali d'Italia, il corporate brand che raggruppa le tre principali società "beverage" della famiglia Pessina (Norda, Sangemini e Gaudianello) si propone sul mercato con un'immagine innovativa, in sintonia con il concept di marketing che è alla base del progetto: indicare la centralità strategica del gruppo senza sacrificare le singole identità. E che identità! Si tratta infatti di tre marchi ricchi di prestigio, che hanno fatto e continuano a fare la storia del settore delle acque minerali, anche e soprattutto nel canale Horeca.

Anche oggi i tre brand hanno un loro posizionamento specifico a livello di comunicazione: Norda fa riferimento al benessere quotidiano; Gaudianello, effervescente naturale di origine vulcanica, sottolinea il suo "gusto mediterraneo"; e infine Sangemini, sulla base delle caratteristiche uniche della sua composizione, è a ragione definita "acqua alimento". Identità fra loro differenti, che permettono al consumatore una scelta consapevole in ragione delle proprie necessità e richieste, da qui infatti il claim unificante di Acque Minerali d'Italia: "Bevi consapevolmente".

Norda, Sangemini e Gaudianello non solo hanno caratteristiche specifiche, ma la loro presenza sul mercato è stata da sempre caratterizzata da un impegno di comunicazione importante, che le ha rese famose e riconoscibili al pubblico, sugli scaffali dei punti vendita come sulle tavole dei migliori ristoranti. Si può dire a ragione che Sangemini e Gaudianello, entrambe con una storia di oltre 100 anni, hanno accompagnato il loro successo con messaggi entrati di diritto nella cultura pubblicitaria italiana. Norda è un brand anagraficamente più giovane (1968, l'anno prossimo compirà quindi 50 anni), ma ha sviluppato anch'esso fin dalla nascita un forte impegno di comunicazione.

Ora tutto questo patrimonio esperienziale dei tre brand ha trovato un percorso innovativo con Acque Minerali d'Italia. Una proposta che, non a caso, ha dato una positiva "scossa" al settore, anche perché il progetto intende ridisegnare in modo più corretto ed efficace l'immagine stessa dell'acqua minerale in Italia. cod 52274

Acque Minerali d'Italia
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 02 33000177
www.acquemineraliditalia.it



Cialde ecologiche ...meglio dei grani

Il **caffè in grani** esercita sempre un certo fascino sul **ristoratore**, ma è davvero il **metodo ideale** per garantire un **espresso perfetto**?

Sfortunatamente, no. Il caffè in grani viene spesso lasciato nel macinino per troppo tempo prima di essere consumato, con conseguente perdita dei suoi sentori: caratteristiche di primaria importanza come aroma, gusto e freschezza vengono di fatto sacrificate sull'altare del design, esattamente il contrario del significato più nobile dell'idea stessa di "tradizione"! Chi studia e ama il caffè di qualità sa che l'uso del macinino nella vita frenetica di oggi rende l'arte di servire il vero caffè espresso una pratica molto difficile per un ristoratore e i suoi collaboratori. Sono macchine costose e ingombranti, bisognose di manutenzione costante e abilità di utilizzo non alla portata di tutti, dato che ogni singola dose di caffè espresso esige per definizione una macinatura, una pressatura e una pesatura di altissima precisione.

La missione principale di Caffè del Caravaggio è sempre stata quella di rendere i migliori caffè del mondo un piacere alla portata di tutti e, con grande passione, ha investito in anni di ricerca per poter raggiungere il suo obiettivo senza alcun compromesso, analizzando scrupolosamente tutte le metodologie di estrazione esistenti della bevanda più amata e consumata al mondo. Con grande determinazione, ha scelto di confezionare e distribuire le sue preziose miscele e monorigini di pura arabica esclusivamente in cialde filtro carta, biodegradabili ed ecologiche. Per garantire una qualità costante ad ogni consumatore, le fasi di macinatura, pressatura, pesatura (rigorosamente 7 grammi per ogni dose!) e confezionamento del caffè in cialde di Caffè del Caravaggio sono eseguite da strumenti altamente sofisticati e professionali in ambienti protetti e controllati: a differenza di quanto avviene quotidianamente nel macinino, luce, aria, temperatura e umidità non possono in alcun modo influenzare il caffè, che preserva la sua freschezza, i suoi aromi inebrianti e le sue proprietà organolettiche fino al momento dell'apertura e della consumazione.

Le cialde di Caffè del Caravaggio permettono al ristoratore di poter allargare la propria offerta di caffè al cliente proponendo, con la Carta del Caffè, "Specialty Coffee" come l'esclusivo Jamaica Blue Mountain, l'intenso e "vulcanico" Guatemala Antigua Pastores, il floreale e raffinato Etiopia Sidamo e l'aromatico Nicaragua San Juan Biologico e FairTrade, per caffè davvero di qualità.

La macchina del caffè di Caffè del Caravaggio è un concentrato di tecnologia e semplicità che rende chiunque un barista esperto, in grado di offrire a tutti i clienti i più rari e pregiati "Specialty Coffee" con una crema sempre "a prova di zucchero", tazzina dopo tazzina, sorso dopo sorso. cod 52376

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it







Pastry Chef
Loretta Fanella

SPOON

Chef Stellati al Cucchiaio

BORGO SAN JACOPO
RISTORANTE



Al Ristorante Borgo San Jacopo (1 Stella Michelin) è tornata la kermesse di cene “al cucchiaio” arrivata alla terza edizione che vede come ospiti chef bistellati che si sfidano a colpi di creatività nella cucina dello chef di casa Peter Brunel per celebrare l’arte della convivialità.
Scoprite i nomi degli chef ospiti e i menu delle serate su:
borgosanjacopo.it





Executive Chef
Peter Brunel



Per non rovinare un caffè pregiato

La **Specialty Coffee Association of America** non ha mai avuto dubbi in proposito: **più un caffè è pregiato e di qualità, più è facile rovinarlo con pratiche sbagliate** in ogni fase della sua esistenza





di Cristiano Canali

Uno Specialty Coffee è unico per definizione: solo una varietà monorigine coltivata in un luogo specifico, infatti, può essere definita tale. Intendiamoci, esistono miscele di altissima qualità che possono tramutarsi in caffè spettacolari, ma il gusto profondo e inimitabile di una bevanda estratta da chicchi provenienti da una singola piantagione porta con sé il Dna stesso del Paese da cui proviene, ed è quasi un'esperienza "mistica"!

Jamaica Blue Mountain, Guatemala Antigua Pastores, Ethiopia Sidamo, Nicaragua San Juan sono tutte monorigini estremamente rare, pregiate ed esclusive che già a partire dal nome sanno evocare l'immagine di un angolo di mondo dove acqua, aria, terra, temperatura e altitudine si fondono in modo diverso e peculiare, dando vita ad un caffè che altrove non potrebbe semplicemente esistere.

Pochi conoscono nei dettagli la lunga lista di regole estremamente severe che precedono, accompagnano e seguono la raccolta del caffè di ciascun Paese: per ogni aspetto esiste un protocollo da applicare, un materiale da utilizzare, una quantità e una tempistica da rispettare al fine di garantire agli intenditori la corretta degustazione del caffè dei loro sogni anche dall'altra parte del pianeta. Per questo è bene riflettere su cosa avviene dopo la tostatura: il prezioso chicco di caffè deve essere conservato e macinato, prima dell'estrazione della bevanda.

I consumatori stessi, quindi, rappresentano una variabile "pericolosa" per un ristoratore che ha investito ingenti risorse in monorigini pregiate, ciascuna bisognosa di un singolo macinino: quanto tempo dovrà restare esposto all'aria un chicco di caffè prima di essere finalmente macinato e consumato? Può mantenere la stessa freschezza dopo ore, giorni, magari settimane di esposizione? Ovviamente no, e il risultato sarà un caffè magari ottimo, ma non conforme al suo immenso potenziale iniziale e alle grandi aspettative dei clienti.

Di conseguenza, ancora una volta, chi sceglie di abbracciare le cialde (ovviamente ecologiche e biodegradabili) come sistema di confezionamento e distribuzione ha una marcia in più rispetto agli altri, potendo beneficiare di un macinato fresco e puro fino al momento dell'apertura, perché sigillato in atmosfera controllata: addio sprechi, vecchi residui e perdita di qualità.

cod 52298



Viticoltori di collina,
spumantisti in Valdobbiadene,
produttori di Prosecco Superiore dal 1936.



ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

2017

1° MIGLIOR PROSECCO
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

2016

MIGLIOR PROSECCO
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry
Millesimato



PREMIO VINITALY FIVE STAR WINES

2017

Valdobbiadene Docg
Superiore di Cartizze Dry

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore
Brut "San Boldo"

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore
Dry Millesimato "Agostino"









www.marsuret.it - marsuret@marsuret.it

Varnelli ispira i mixologist



Le numerose attività e partecipazioni dell'azienda a eventi in Italia e all'estero sono fonte di ispirazione per i professionisti che arricchiscono le loro drink list con squisiti cocktail preparati con prodotti Varnelli

È fondamentale ricordare e ripercorrere le proprie origini storiche, affinché si possa avere un futuro prosperoso e florido di successi: questa potrebbe essere la massima che contraddistingue le aziende che negli anni hanno continuato a crescere e migliorarsi attraverso l'evoluzione dei tempi che cambiano, rimanendo però legate alle loro origini e tradizioni. Varnelli è una di queste aziende, gioiello della liquoristica italiana, avviata nel 1868 dal fondatore Girolamo Varnelli a Cupi di Visso, nel cuore dei Monti Sibillini.

● ADESCITE! di *Giulio Tabaletti*
5 cl Gin London Dry, 3 cl Mandarino Varnelli, 1,5 cl succo di limone spremuto, 0,5 cl sciroppo di zucchero, 1 cucchiaino di Varnelli Anice Secco.
Preparare tutti gli ingredienti, shakerare e filtrare con double strain e servire in coppetta ghiacciata; guarnire con peel di arancia.

● IL FRESCO SECCO di *Mirko Turconi*
20 ml Varnelli Anice Secco, 25 ml gin, 25 ml lime fresco, 15 ml sciroppo di agave, 5 foglie di menta, 2 rondelle di zenzero.
Shake e double strain, servire in coppetta.

Le sue discendenti hanno ben compreso questo messaggio ed ecco che oggi nell'ambito della rivoluzione del cocktail e delle bevande alcoliche di qualità un'azienda come questa vede crescere l'interesse verso i suoi prodotti.

Assecondando questo positivo orientamento, la Distilleria Varnelli ha creato una linea Mixology in bottiglietta contagocce, in cui spicca il Delizia alla Cannella, e ha intensificato le sue iniziative nel mondo del bere miscelato partecipando ad importanti eventi di settore - come Tales of the Cocktail a New Orleans, Bar Convent Berlin, Imbibe Live a Londra, BarItalia Hub a Bari, Aperitivi&Co. a Milano, Florence Cocktail Week e Bologna Cocktail Week - e creandone di propri, come la Varnelli & Bartales Cocktail Competition.


di Carmine Lamorte

Riportiamo in questa pagina tre ricette di alcuni tra i tanti professionisti che utilizzano i prodotti Varnelli per le loro creazioni. cod 52415

● MEDITERRANEO di *Carmine Lamorte*
Alcune gocce di Cannella La Delizia Mixology Varnelli, 30 ml Mandarino Varnelli, 60 ml spumante, 30 ml gassosa.
Miscelare con forza, terminare con un orange twist abbondante a profumare la superficie.

Distilleria Varnelli
via Girolamo Varnelli 10 - 62034
Muccia (Mc) - Tel 0737 647000
www.varnelli.it

È TEMPO DI RUM

Gli italiani bevono meno, ma meglio!





foto Alberto Blasetti

Si è concluso **ShowRum Italian Rum Festival**, uno dei più **importanti eventi** del panorama italiano **sul mondo del rum**. L'evento è stato un'occasione per fare **il punto della situazione sullo stato dell'arte del settore**



di Davide Staffa

Dopo 5 anni Show Rum è sempre cresciuto in qualità per cui è lecito chiedersi ogni volta che si arriva qui a Roma quale sia lo stato dell'arte del comparto. «Siamo contenti per la buona riuscita della manifestazione - risponde il direttore **Leonardo Pinto** - e per il fatto che la manifestazione sia diventata importante. Questo perché il rum sta diventando importante e la tendenza è quella di considerarlo un distillato serio da degustazione e non più solo in miscelazione. Fondamentale a questo proposito il ruolo giocato dall'enogastronomia perché l'attenzione che il settore ha catturato agli occhi del grande pubblico ha coinvolto anche tutto quello che ruota attorno all'enogastronomia e quindi in fondo anche i distillati».

Tendenze, gusti, sensazioni, ma alla fine ciò che conta sono i numeri: sono aumentati i consumi? «Se guardiamo al mondo del rum in generale no - spiega Pinto - se guardiamo però al rum da degustazione i consumi stanno crescendo e questo è indice del fatto che gli italiani stanno bevendo meno, ma stanno bevendo meglio. Il rum sta prendendo forma come un distillato serio che dunque prende il suo gusto dal tipo di produzione, di fermentazione, di invecchiamento e non grazie agli additivi».

Tra i protagonisti della manifestazione la Repubblica Dominicana che è stata presente con molti stand. «Il rum è un prodotto che ci contraddistingue e sul quale puntiamo molto - spiega l'ambasciatrice in Italia della Repubblica Dominicana **Alba Maria Cabral Pena-Gomez** - basti pensare che in media esportiamo 3,5 milioni di casse di rum in tutto il mondo». Sull'articolo pubblicato online tutti i risultati di Showrum tasting competition - Best in class. cod 52341



Blauburgunder e Weissburgunder Da Roner due grappe uniche

Qual è il **segreto dell'arte della distillazione di Roner**? Riuscire a **catturare le sfumature, i profumi e i sapori racchiusi nelle vinacce** e **nella frutta altoatesina** per regalare momenti di puro piacere

Un segreto che dura da 70 anni, dove esperienza, tradizione e innovazione si intrecciano in un connubio perfetto che prende vita nelle grappe Blauburgunder e Weissburgunder invecchiate. Realizzate rispettivamente con i migliori vitigni di Pinot nero e di Pinot bianco dell'Alto Adige, sono due prodotti unici nel loro genere, da gustare attentamente per cogliere ogni singola nota e sfumatura aromatica.

La grappa di pura vinaccia Blauburgunder è realizzata con il re dei vitigni di bacca rossa: il Pinot nero, versatile e delicato, grazie al quale si ottengono interpretazioni di prodotto molto diverse a seconda della zona di produzione. È un distillato di monovitigno invecchiato caldo e morbido, che racchiude tutte le caratteristiche della vinaccia di Pinot nero e che con i suoi profumi ricorda una passeggiata nel bosco in un pomeriggio d'autunno. Al naso e al gusto si percepiscono i tipici sentori di frutta rossa, quali l'amarena, la ciliegia e il lampone, che si intrecciano perfettamente con le note di vaniglia e di legno acquisite durante la lenta maturazione. Perfetta se sorseggiata da sola per apprezzarne tutte le sfumature dei suoi sentori, ma anche se abbinata a piatti di carne e al cioccolato.

Realizzata con i più pregiati vitigni altoatesini di Pinot bianco, Weissburgunder è una grappa unica e fresca quanto la sua vinaccia. Alla base della sua qualità vi è il terreno dove crescono le uve: un suolo calcareo situato al di sopra del lago di Caldaro, una zona rinomata per la produzione di Pinot bianco. Weissburgunder prevede un periodo di invecchiamento e una successiva affinazione di 4 mesi in botti di legno di ciliegio, che gli conferiscono una leggera nuance fruttata. All'assaggio e all'olfatto, inoltre, si riconosce una fine nota di mela intrecciata ad un sentore di pesca saturnia e un pizzico di pera. cod 52415

Roner Distillerie
via Zallinger 44 - 39040 Termeno (Bz) - Tel 0471 864000
www.roner.com

Piccoli accorgimenti ai fornelli per non rinunciare alla tradizione

Ricomincia il periodo d'oro delle **maratone culinarie**, che mette a **dura prova** non solo il fisico ma anche **la nostra mente**. È necessario **alleggerire le ricette** per trarre dagli alimenti quei nutrimenti **buoni per la salute**



di Milly Callegari

Le ricette della tradizione sono ricche in calorie, grassi e zuccheri, ma le possiamo rendere "funzionali" seguendo alcuni accorgimenti. In questo periodo possiamo trovare un'infinità di alimenti buoni per la salute, soprattutto contenenti nutrienti chiave per la prevenzione di molte malattie. Proteine, ferro, fibre, antiossidanti, vitamine e sali minerali in una zuppa fumante, che rispetti però la tradizione del periodo! Ceci, cavolo, carne (costine di maiale) con l'aggiunta di un insolito cereale, il teff, sono ad esempio un perfetto connubio per un piatto "funzionale" della tradizione.

Per beneficiare appieno dei nutrienti dei legumi, i ceci in questo caso, occorre dapprima lavarli e metterli in ammollo per circa 12 ore fino a completa reidratazione; gettare l'acqua e portarli a cottura con altra acqua a lento bollore. Tutti i legumi secchi necessitano lo stesso procedimento, tranne le lenticchie rosse decorticate ed i legumi freschi come piselli e fave. I cavoli poi, sostanza dalla comprovata azione preventivo-tumorale, forniscono un apporto di vitamine, sali minerali ma soprattutto antiossidanti.

Se decidiamo di abbinare la carne, la scelta ricade sulle costine di maiale, da cucinare sottovuoto a bassa temperatura per mantenere i nutrienti bio disponibili e ridurre al minimo la formazione di acrillamide. Se non abbiamo a disposizione i macchinari adatti possiamo comunque procedere cuocendo le costine in forno a vapore a 80°C per 4.5 ore, chiuse in un sacchetto per alimenti adatto alle alte temperature. Alla fine rosolare per pochissimi minuti. Il consiglio per avere una carne molto tenera e succosa è metterla a bagno in acqua, sale e zucchero per una notte, poi colare ed asciugare.

L'alimento chiave che arricchisce il tutto è un cereale, il teff, che arriva dall'Africa. È il più piccolo al mondo, ma è ricco di nutrienti, soprattutto di ferro. Assumere teff durante attività fisiche intense, come ad esempio una maratona, permette al nostro fisico di rimpiazzare il ferro perso. Nel Paese d'origine viene impiegato per la preparazione di un "pane", l'injera. Si miscela la farina di teff con acqua fino a raggiungere una consistenza cremosa e si lascia riposare per 2-3 ore, dopodiché si fanno delle crêpes.

Non occorrere aggiungere lievito poiché il teff contiene dei batteri fermentativi che, facendo riposare l'impasto, si attivano e danno il via a un processo di lievitazione simile a quello del lievito madre. Per velocizzare la fermentazione possiamo aggiungere ad una miscela di 200 g di farina di teff, circa 100 g di amido di mais e mezzo cucchiaino di lievito di birra disidratato, per poi stemperare con acqua fino ad ottenere la consistenza di una crema liquida. cod 52612

Ceci, teff, costine e cavolo cappuccio

INGREDIENTI: ceci, cavolo cappuccio o cavoletti di Bruxelles, 200 g di farina di teff, 100 g di amido di mais, 1/2 g di lievito di birra disidratato, costine di maiale, miele, olio d'oliva, sale, rosmarino

PREPARAZIONE: tagliate finemente il cavolo cappuccio o i cavoletti di Bruxelles, aggiungeteli anche direttamente crudi ai ceci cotti, mantenendo così la vitamina C inalterata, o passateli per pochi minuti in padella con olio d'oliva. Rosolate in padella con un filo d'olio d'oliva il rosmarino in modo da rilasciarne l'olio essenziale. Arrotolate le crêpes realizzate con il teff e tagliatele facendone delle fettuccine. Unite tutti i componenti ai ceci cotti a cui aggiungere poi acqua o brodo, se necessario.




SIGEP
the
PASTRY
QUEEN


BESOZZI ORO
Da sempre a fianco del pasticciere.


VALRHONA


Debic
.com
Superarsi ogni giorno.



Del Cambio

Un menu speciale per i 260 anni

Per **celebrare i 260 anni di "Del Cambio"** lo stellato **Matteo Baronetto** ha creato un **nuovo menu-manifesto autunnale** dal nome essenziale "Nel Tempo", che **affianca piatti in versione tradizionale e in versione rivisitata**

Un'operazione di revisione e di inedito re-engineering culinario che coniuga memoria e innovazione con cultura e curiosità e che ha per oggetto alcuni piatti iconici ma spesso inesorabilmente vintage. Piatti "pop" per definizione, ma qui elevati al rango di "alta ristorazione", tutti e 11 parte del menu "Nel Tempo" a Del Cambio: Acciughe al verde, Penne al salmone, Vitello tonnato, Milanese, Gamberi in sala cocktail, Brasato al Barolo, Finanziera, Lasagna al ragù di vitello, Bonèt, Peperoni e acciughe, Gnocchi alla Bava. Ogni piatto è disponibile in due versioni, quella tradizionale e quella attualizzata, rivisitata. Da un lato, quindi, verrà offerta una "fotografia d'epoca" del piatto, dall'altro si mostrerà come questo si sia trasformato... nel tempo, appunto.

Per la cena di presentazione abbiamo assaggiato alcune delle proposte. Per la ricerca e l'equilibrio dei sapori ci hanno particolarmente colpito le versioni "attualizzate" della Milanese, degli Gnocchi alla Bava e del Bonèt, ma in tutte le portate entrambe le versioni erano decisamente convincenti. In accompagnamento ai piatti sono stati serviti Pinot Bianco Vorberg Doppio Magnum 2011, Langhe Rosso a Valentino Rocche dei Manzoni Doppio Magnum 2000 e Dom Perignon P2 2000.

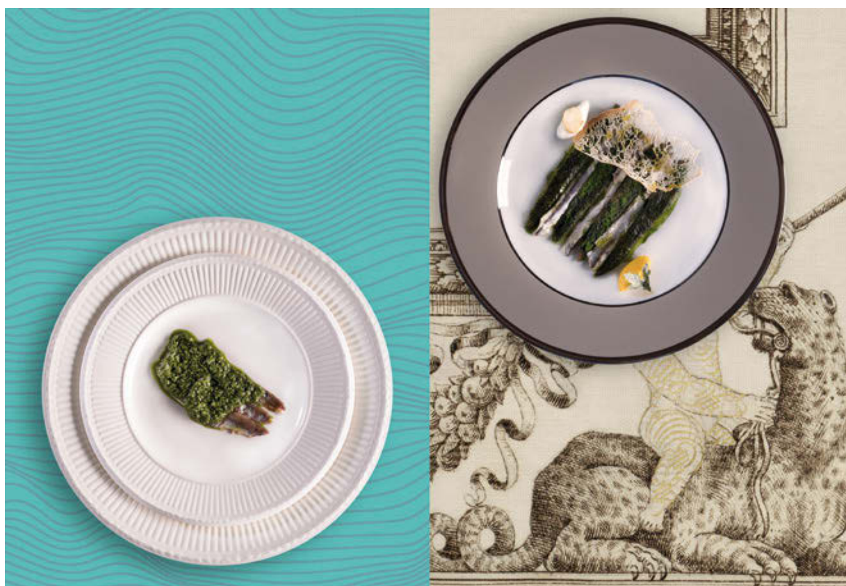
«"Nel Tempo" - spiega **Matteo Baronetto** - nasce per curiosità, per ironia, per memoria, per cultura, per raccontare delle storie: un menu-manifesto, che tramuta quelli che sono stati i trend gastronomici degli ultimi decenni del secolo scorso in qualcosa di diverso eppure del tutto riconducibile all'originale. Mi piace pensare a una piccola operazione di "revisionismo culinario"».

Nel 2017 il ristorante torinese celebra non solo i 260 anni dalla prima apertura, ma anche il suo terzo compleanno: dopo essere rimasto chiuso per molto tempo, infatti, il locale ha subito un importante intervento di ristrutturazione, riaprendo le porte nel 2014.

Oggi Del Cambio non è più ristorante storico gastronomico, ma progetto solido e visionario allo stesso tempo: diverse realtà, stessa visione, un magico mondo che si articola su più piani. Il ristorante gastronomico, guidato dal cuoco Matteo Baronetto che ha fatto dell'equilibrio tra innovazione e tradizione la sua cifra stilistica. Collegata al ristorante c'è la "Farmacia Del Cambio", caffè-bistrot dove gustare le creazioni dello chef patissier Fabrizio Galla, un light lunch o un aperitivo, o dove acquistare piatti in formula take-away. Al primo piano si trova il "Bar Cavour", cocktail bar e bistrot. A fianco, la "Stanza Verde", un fumoir dove l'ospite può rilassarsi. Ultimo arrivato è il "Tavolo della cantina", uno spazio collocato due piani sotto terra, dove Matteo Baronetto e il sommelier Davide Buongiorno propongono serate conviviali di degustazione, con menu abbinati all'ampia varietà di etichette in cantina, oltre 2mila, grazie a cui Del Cambio ha ottenuto i 2 bicchieri ai Wine Spectator Awards. cod 52311

Del Cambio
piazza Carignano 2 - 10123 Torino
Tel 011 546690
www.delcambio.it








Christine e Luigi Del Giacco



Foresteria Alzatura a Montefalco
Dehor, bistrot, ristorante e cantina

In **Umbria**, a **Montefalco** (Pg), terra di Sagrantino, **Famiglia Cecchi** ha aperto **Foresteria Alzatura**, un **ristorante** che propone **piatti tipici della tradizione locale** abbinati ai **vini del territorio** e non solo

Due anni fa a Castellina in Chianti (Si) nacque la Foresteria di Villa Cerna, mentre quest'anno è stata presentata la nuova proposta di ospitalità di Famiglia Cecchi all'interno del centro storico di Montefalco. «Nei luoghi del Sagrantino, vitigno a noi caro - dice **Andrea Cecchi** - abbiamo voluto estendere la nostra visione di ospitalità inaugurando un ristorante che prende il nome dalla nostra azienda vinicola».

Foresteria Alzatura si trova in un palazzetto d'epoca nell'incantevole piazzetta Domenico Mustafà, dove dal dehor esterno, particolarmente accogliente nel periodo estivo, si accede al piano terra in una sorta di bistrot, mentre al primo piano si apre un elegante ristorante dove ci si va anche per rilassarsi e socializzare. E il valore di questa Foresteria sta proprio nel fatto che **Luigi Del Giacco** con sua moglie **Christine**, francese di Antibes, in Costa Azzurra, ti accolgono come un amico facendoti sentire a casa. Sono loro ad affiancare Famiglia Cecchi in questo progetto.

L'arredamento è semplice e caldo, con bottiglie di vino che arricchiscono le pareti come libri in una biblioteca. La carta è molto allettante anche se cambia in ogni stagione. Qui non ci sono stravaganze ma una grande ricerca e un quasi religioso rispetto per la materia prima. «Mi piacciono i piatti della tradizione - dice Luigi - cucinati con prodotti autentici, del nostro territorio».

Da non perdere la galantina di pollo di Monteserano a Trevi con insalata russa, pistacchio e salsa verde, oppure la trippa di maiale con giardiniera e patate. Interessante l'ampia proposta di salumi che, oltre ai locali, vede sul banco anche il Pata Negra Joselito e poi gli spaghetti con crema d'uovo e baccalà e di secondo la pecora della Valnerina con cicorie piccanti e funghi orecchioni o la coscia di faraona di Monteserano a Trevi farcita con insalata di rape, misticanza e la sua coratella.

I pani e le paste sono assolutamente fatti in casa mentre la cantina, oltre al locale Sagrantino, è ricca di preziose bottiglie molte delle quali arrivano dalla collezione privata di Luigi. Ricerca e salute sono i punti fermi dello stile della sua cucina. Sì, perché Luigi porta con sé un importante bagaglio di conoscenze enogastronomiche frutto della sua passione ed esperienza come cliente in vari ristoranti anche in giro per il mondo, cogliendo le contaminazioni di diverse culture. cod 52305

Foresteria Alzatura
Piazza Mustafà 2 - 06036 Montefalco (Pg) - Tel 0742 455494
laforesteriaalzatura.wordpress.com

VILLA & BARCHESSA XXV APRILE

MIRANO - VENEZIA, VIA MARIUTTO, N.1



BOLLICINE in Villa™



2° EDIZIONE

Sabato 10 e Domenica 11 Marzo 2018

dalle 10:00 alle 20:00*

* Il servizio mescita terminerà alle ore **19:30**



Le più grandi bollicine d'Italia.... Francia e resto d'Europa

www.bollicineinvilla.it

Wine Shop | Oltre 2.000 bottiglie in degustazione | Master Class | Prelibatezze Gastronomiche

Ingresso

€ 28,00* Biglietto Adulti

€ 23,00* Pre-vendita online www.bollicineinvilla.it

* L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di 1,00€ (senza calice) L'evento si terrà anche in caso di pioggia.

Numero Verde 800 200 010 Chiamata gratuita



Evento Promosso e Organizzato da: ENOTECA LE CANTINE DEI DOGI

Shop Online : www.enotecalecantinedeidogi.com - info@enotecalecantinedeidogi.com









Barrique

Il lato gourmet di Poggio Le Volpi

Due realtà gourmet all'interno dell'**azienda vitivinicola romana**: il **ristorante gourmet Barrique**, con il menu firmato da **Oliver Glowig**, e **Epos Wine&Food**, il bistrot al piano di sopra. Il resident è **Daniele Corona**

di *Alberto Lupini*

Entrambe queste nuove realtà sono a Monte Porzio Catone, parte dei caratteristici Castelli Romani, in provincia di Roma. Qui, all'interno della tenuta Poggio Le Volpi, arriva, come direbbe **Rossella Macchia**, general manager del progetto, «la realizzazione di un sogno». Si tratta del ristorante gourmet Barrique, un locale interrato, in cui barrique e piccole cantine fanno da cornice a 30 coperti dove viene proposto un ricercato menu firmato da un nome noto del panorama ristorativo, una "stella ai fornelli" come lo definisce la cantina stessa: Oliver Glowig. L'arredo è studiato nei minimi dettagli e richiama esplicitamente il terreno e la vigna, esaltandone la natura con pareti e tavoli dove le foglie di vite, opportunamente trattate, risplendono sotto un colore d'oro che rappresenta la purezza e il valore in assoluto. Una scelta stilistica originale ed elegante che, all'insegna di una riservatezza garantita da separè che interrompono il grande spazio, offre il giusto spazio per degustare ottimi piatti e al tempo stesso avere un dialogo sereno e appartato.

Il cuoco tedesco è l'executive chef del ristorante, mentre Daniele Corona, suo secondo per quasi 10 anni, gestisce sia Barrique che il collegato bistrot Epos Wine&Food, realtà creata al piano di sopra, che vuole «raccontare - suggerisce Rossella - come dice il nome stesso, dare voce al territorio», e ricoprirà il ruolo di resident chef dell'intero progetto. Un nome d'eccezione per un ristorante inserito in una location insolita ma con



grandi ambizioni: «Per un'iniziativa del genere - spiega Rossella Macchia, entusiasta di poter gestire un progetto di tale portata - abbiamo scelto una sede davvero importante»; e in riferimento a chi con lei si è impegnato a realizzare tutto questo, «crediamo che per dirigere questa struttura siano necessarie persone che abbiano le capacità di farlo. I collaboratori che abbiamo conosciuto hanno sposato fin dall'inizio il progetto, a volte ci hanno addirittura commosso per la passione e l'enfasi nel dimostrare il loro coinvolgimento».

«È per noi un onore - dichiara Rossella Macchia - avere in cucina un fuoriclasse come Oliver e un talento come Daniele. Siamo sicuri che questo rappresenterà un plus per tutto il territorio circostante, bellissimo ma troppo spesso sottovalutato». Indubbiamente anche l'atmosfera attorno alla quale si sviluppa il menu di Glowig contribuirà alla riuscita di questa nuova apertura: al livello inferiore è infatti un boschetto ad introdurre nella barricaia, all'interno della quale l'eleganza è stato il criterio che ha guidato la scelta degli arredi, con giochi di toni tra l'oro e il nero e foglie di vite usate come stencil.

Una volta accomodati in tavola, è possibile scegliere tra le ricette, frutto della creatività del cuoco tedesco, come il Caviale con uovo, patate schiacciate e storione affumicato, gli Spaghettoni con ostriche, trippa di baccalà e cavolfiori, i Bottoni ripieni di stracotto d'anatra con salsa di fegato grasso d'oca e fichi secchi, il Branzino al vapore con ostriche e gelatina di mare al profumo di anice stellato, il Piccione con crema di cipolla bianca e scalogno alla pancetta e tante altre ancora.

«Sono felice di iniziare questa nuova esperienza qui a Poggio le Volpi - afferma **Oliver Glowig** - un progetto in cui credo fermamente e per il quale mi sono sentito emotivamente coinvolto fin dal principio grazie al feeling instauratosi con Rossella Macchia e la famiglia Mergè, senza dimenticare quello già lungamente collaudato con Daniele. Sono convinto che sia il luogo ideale per esprimere in libertà la mia idea di cucina. E di farlo proponendo piatti di alto livello ma, come i nostri ospiti potranno appurare, a costi assolutamente accessibili».

Per un'eleganza forse meno ricercata ma comunque coinvolgente, i due piani superiori ospitano l'Epos Wine&Food. Il bistrot si presenta in una veste più casual, 50 coperti (più 60 esterni), un design dal taglio moderno ma con la volontà dell'azienda di accogliere in un'atmosfera familiare i clienti.

Qui, l'offerta è «in chiave gourmet, però ancora più territoriale», spiega Rossella, caratterizzata dalla ricerca di un legame forte con i prodotti tipici del posto: si parte ad esempio con le selezioni di salumi e formaggi provenienti dalla "parete del gusto", celle di stagionatura a temperatura controllata dove riposano diversi prodotti, del Lazio ma non solo. Anche qui piatti originali come lo Storione affumicato con insalata di finocchi e arancia, la Tartare di branzino con Avocado e mela verde; tra i primi i tipici Tonnarelli cacio e pepe e il Risotto all'amatriciana, il Pollo e peperoni tra i secondi. Oppure la Minestra di ceci e scarola con lumachine di mare, la Pasta e patate con provola affumicata e gamberi, i Filetti di triglia all'acqua pazza, la Guancia di vitello con pappa di pomodoro, pecorino e menta.

Ad occuparsi dei dessert dei due ristoranti il pastry chef Andrea Riva Moscara: con un buon bagaglio formativo alle spalle, un legame forte con la tradizione, con la stagionalità e, laddove possibile, con la territorialità, il pasticcere propone dolci come la Mousse al cioccolato al latte, arachidi salate e more, o la Tatin "tutta mela" per la carta di Barrique; ad Epos invece qualche classico come la Ricotta e visciole, il Tiramisù e la Zuppa inglese.

Ultimo ma non meno importante, visto e considerato poi la struttura nella quale si trovano i due locali (un'azienda vitivinicola), la carta dei vini, uguale per entrambi gli spazi. «La nostra carta dei vini comprende 200 etichette, le nostre ovviamente, ma non solo». Infatti, oltre alle bottiglie a metro zero di Poggio delle Volpi, sono presenti referenze sia italiane (tra le più blasonate) che francesi (dal Bordeaux allo Champagne fino alla Borgogna) - servizio al calice a rotazione. Il merito di una selezione così vasta e ben assortita è del sommelier **Luca Boccoli**, vicepresidente di Noi di Sala.

cod 52405

Poggio le Volpi Enoteca Wine&Food
via di Fontana Candida 3 - 00078
Monte Porzio Catone (Rm)
www.poggiolevolpi.it

Maìa e Battiston
Pane al pane e vino al vino

"**Maìa e Battiston**" sono due maschere del **carnevale spezzino**. Ma per chi non le conoscesse, **la loro storia è raccontata sulle pareti del locale** di via del Torretto che onora, proprio **a partire dal nome**, due figure della tradizione cittadina







Battiston è il tipico spezzino verace che dice "pane al pane e vino al vino": niente di meglio per un locale che parla la lingua della cucina di casa. Settanta metri quadri che ragionano in grande, per un'offerta modulata su tutto l'arco della giornata che porta in cucina uno chef sardo e uno friulano.

Il risultato? Piatti della tradizione spezzina si accompagnano a ricette di una cucina italiana di qualità: street food, panini e focacce gourmet, gastronomia, piatti di carne e pesce, salumi e una pregiata selezione di etichette italiane e internazionali per la cantina. E tutte le operazioni sono a vista, incorniciate dalla vetrata azzurra della cucina, a raccontare le storie di chi lavora con le mani e ricrea, trasformandola, un'atmosfera che profuma di casa e convivialità.

A caratterizzare l'ambiente, l'accurato intervento di Costa Group (arch. Flaviana Rimondi) e l'inserimento di materiali naturali e "caldi" tra cui legno, ferro e ceramica che si alternano e ripetono, restituendo tanto il colore quanto il calore dei prodotti offerti.

Per un locale che sa far sorridere, onorando la tradizione della città.

cod 52632

Maìa e Battiston
via del Torretto 15 - 19121 La Spezia
Tel 0187 24160





Tenne Lodges, calore alpino

L'hotel a cinque stelle riapre dopo un anno con lodges confortevoli. **Prevale il legno**, i colori sono caldi e l'**ambiente ispira benessere e indipendenza**, richiamando **tipici chalet** piuttosto che stanze d'albergo

Le linee poi sono pulite e piccoli dettagli sanno fare la differenza, insieme a divani, balconi e aree salotto a completare l'arredamento.

Pietra e legno pervadono la struttura sia all'interno che all'esterno, così da regalare al cliente l'autentica atmosfera altoatesina. Le linee pulite riprese in tutto il design interno vogliono invece trasmettere il senso di semplicità e libertà, quest'ultimo aumentato anche dal panorama che circonda l'hotel: le montagne di Ratschings, nota zona sciistica ed escursionistica.

Lo staff dell'hotel Ratsching Tenne Lodges si presenta esperto e solido, pronto ad offrire al cliente una vacanza all'insegna del "lusso alpino". Il loro scopo è infatti quello di far sì che il cliente possa progettare il suo tempo libero in base al proprio stato d'animo, grazie anche all'offerta delle altre strutture ricettive sempre di proprietà della famiglia Rainer-Schölzhorn - il Berghotel Racines e il Wellness Sport Hotel.

Per quanto riguarda poi la cucina, indubbiamente gli ingredienti del Sudtirolo sono protagonisti: nel ristorante gourmet della struttura si rielaborano e nobilitano le ricette della tradizione. Al mattino la colazione è equilibrata e a buffet, mentre la sera viene servito un menu a cinque portate con i piatti tipici dell'Alto Adige. In alternativa si può scegliere tra un ampio menu à la carte tramite la Heimservice, compreso il menu fumoir da gustare direttamente nel balcone del proprio lodge.

A completare l'offerta, la Cigar room dell'hotel, ideale per un tasting di selezionati distillati, tra cui anche importanti whisky d'annata premiati, accompagnati da diverse tipologie di sigari nazionali prodotti con affumicati tabacchi Kentucky. cod 52630

Tenne Lodges
Colle 51 - 39040 Racines (Bz)
Tel 0472 433300
www.hotel-ratschings.com/it/tenne-lodges



PALERMO EAT&DRINK

SESTO CANTO CUCINA GOURMET, PORZIONI ABBONDANTI

di *Gianni Paternò*

Siamo a pochi minuti dal centralissimo teatro Politeama, massimo 40 coperti in un ambiente moderno quasi minimalista e in estate nel dehors. Ai fornelli Riccardo Panarello e la sua giovanissima socia Elena Amato. La passione per i fornelli nasce in Riccardo sin da quando era ragazzino. A 17 anni prese la via dell'estero per lavorare ed imparare, dagli Usa all'Egitto, come chef. Nel 2000 il ritorno a Palermo e dal 2013 con Elena apre il Sesto Canto che è diventato riferimento per chi ama una cucina di gusto, stagionale, legata al territorio e soprattutto caratterizzata da porzioni abbondanti, da saziare anche gli appetiti più voraci.

La proposta comprende alcuni piatti con ingredienti reperibili tutto l'anno, arricchita da altri legati alla stagionalità e completata dai piatti del giorno. Tra gli antipasti Crudo di pesce del giorno su zucca marinata ai 3 pepi e specialmente Ho bruciato il fritto misto, una frittura di tentacoli di polpo, anelli di calamaro, gamberoni, vegetali con una croccante e sottilissima tempura di farina di riso venere che sembra bruciata senza esserlo. Nei primi, richiestissime le Linguine all'acciuga rossa, frutti di mare, gamberi e mollica tostata oppure i Trucioli con ragù di alalunga, mentuccia e mandorle. Tra i secondi di successo l'Ombrina, o altro pesce, in crosta di mandorle all'arancia e per i carnivori Costine di maialino alle fave di cacao e cioccolato di Modica. Nei dessert la Cassata siciliana ma nella versione al bicchiere e lo Sformato di ricotta al pistacchio su salsa al cioccolato. Buona la carta dei vini con prevalenza dei siciliani. Altra buona novella: i prezzi, affatto impegnativi. cod 52615

Sesto Canto
via Sant'Oliva 26 - 90141 Palermo
Tel 091 324543

MILANO EAT&DRINK



MANO ISCHITANA PER UN BIO DI CLASSE IN BRERA BIOESSERÌ PIACE PER GUSTO E STILE

di *Andrea Radic*

A Milano, in Brera di fronte alla chiesa di S.Marco, i fratelli Vittorio e Saverio Borgia con Bioesserì, fanno del bio una dimostrazione di come la scelta di materie prime e ingredienti possa essere alla base di una cucina di livello ed elegante. L'idea vincente ha tre ingredienti principali: prodotti di eccellenza, sapiente e moderna mano del cuoco ischitano Federico Della Vecchia con esperienza stellata all'estero e una sala valida guidata da Pierluigi Iacono.

La cucina è di casa ma non "casalinga" gli equilibri, le combinazioni di sapori e le cotture sono infatti di alto livello. Semplicità e professionalità come nell'apparentemente banale "uovo fritto" che invece è delicato nelle consistenze e di carattere nei sapori, un gran piatto. La carta dei vini è coerente e presenta etichette naturali e bio, ma naso e bocca sono soddisfatti appieno da cru e bollicine interessanti. Nel menu autunno-inverno segnalo Battuta di gambero con pralina di fegato agli amaretti come entrée, mentre tra i primi, la Gramigna in zuppetta di mare.

Ancora zuppa con quella di lenticchie con verza, patate e pesto alla genovese, invernale ma di bella freschezza. Infine, Calamaro scottato con pappa al pomodoro. Bioesserì è anche pizzeria, da provare per pienezza, fantasia e stile. A Milano i fratelli Borgia hanno anche una pasticceria, una società di catering e un analogo locale a Palermo. cod 52605

Bioesserì Brera
via Fatebenefratelli 2, 20121 Milano
Tel 02 8907 1052
www.bioesseri.it



NAPOLI EAT&DRINK

ACQU'E SALE AL PORTO DI SORRENTO CARNE, PESCE E PIZZA PER 200 COPERTI



di Vincenzo D'Antonio

Siamo alla Marina Piccola di Sorrento (Na), ovvero la zona portuale. Qui sorge Acqu'e Sale con circa duecento posti a sedere. Locale ampio, luminoso, con terrazza fruibile per gran parte dei mesi, cucina a vista. I duecento coperti potrebbero far pensare ad una ristorazione in zona di mediocre qualità. Assolutamente così non è per un locale che conta anche su due forni a legna che esitano gustose pizze. Servizio valido, cortese e cordiale nel contempo. Qui le pizze sono creature del pizzaiolo patron Antonino Esposito. Grandi interpretazioni delle pizze classiche, e sublimi invenzioni, come la pizza omonima del locale, Acqu'e Sale, con i pomodorini del Piennolo sia gialli che rossi, le ciliegine di mozzarella e caduta soft di gocce di colatura di alici di Cetara, il borgo della vicina Costiera Amalfitana.

Ma Antonino è anche famoso per una sua invenzione brevettata, la Frusta Sorrentina. Originale sin dalla forma: non un disco ma, appunto, una frusta con topping costituito da fiordilatte e pomodorini; in uscita forno ciliegine di mozzarella e filino di olio extravergine d'oliva. Eccellente anche la montanara. Proposte gluten free accorte e meticolose.

La cucina è da qualche mese affidata al valente cuoco Gennaro Vingiano. Piacevolissimi al gusto, godimento anche per la vista, gli assaggini di ingresso che il cuoco sa preparare molto bene esaltando sia il pescato locale che gli ortaggi degli orti. Terra di agrumeti questa ed il limone sorrentino, difatti, è presente nelle pietanze del cuoco.

Primi piatti seafood, non solo pasta ma anche risotti ben fatti, e secondi proposti in funzione del pescato locale. Per i meno "marittimi" ottime anche le proposte di carne. Squisiti i dolci.

Cantina ben fornita, con le etichette giuste della Costiera Amalfitana e di Ischia. Buona scelta anche di birre. Prezzi onesti. Il locale è aperto sin dalla mattina per dolci proposte a sostanziare non frettolose prime colazioni. cod 52602

Acqu'e Sale
Piazza Marinai d'Italia 2, 80067
Sorrento (Na) - Tel 081 19005967
www.acquesale.it

IL RADISSON BLU SI COLORA D'AUTUNNO A SALISBURGO MENU CON ZUCCA E FUNGHI





di Leonardo Felician

Una costruzione del 1377, in centro a Salisburgo, è rimasta birreria e locanda fino al 1922. Trasformata in hotel nel 1990 e aperta al pubblico nel 1992, è stata rinnovata. Si presenta così il nuovo Radisson Blu Altstadt Hotel, con due diversi ingressi. Sul retro, sulla Judengasse pedonale, si apre il Café Altstadt, mentre il ristorante Symphonie si trova al primo piano con una terrazza vetrata sul fiume Salzach. Le 62 camere e suite sono tutte diverse e arredate con cura, ma sono gli spazi comuni storici come l'antica stube medioevale a dare il tono e l'atmosfera dell'hotel. Nella stagione autunnale, caratterizzata da funghi e zucca, oltre ai classici della tradizione austriaca, si possono scegliere piatti come Crema di zucca con latte di cocco, Risotto alla zucca con gamberi, Filetto di manzo con chutney alla zucca e come dessert una Parfait di zucca e miele. Ben fornita la cantina. cod 52606

Radisson Blu Hotel Altstadt
Rudolfskai 28 - 5020 Salisburgo
(Austria) - Tel +43 662 8485710
www.radisson.com/hotel-salzburg

ROMA EAT&DRINK



LE CARNI, TRA GUSTO E CONOSCENZA DA MAMMA MIA A ROMA



di Mariella Morosi

Nel cuore dei Parioli "Mamma Mia", design d'avanguardia, lucernari e vetrate scorrevoli, è il tempio delle buoni carni. È il patron Daniele Agosti a selezionarle con competenza ventennale e a proporle nella versione perfetta, in tartare, in marinature e in cotture mirate. Ma è alla griglia alimentata con legni speciali che le carni incontrano la perfezione. Agli appassionati della carne viene proposto anche un viaggio gustativo tra tagli e razze. Daniele spiega loro che è il grano a dare all'angus quel sapore sapido con finale dolce e consiglia il taglio "tomahawk" perché somiglia all'ascia indiana; suggerisce il grado di cottura, che nella preziosa wagyu non può essere troppo alto; rivela come si riconosce la migliore danese e come apprezzare al meglio la nobile chianina mai tenerissima per la muscolatura importante. Dalla cucina il cuoco Claudio Favale propone molte altre preparazioni impiegando carni, e non solo, con talento e fantasia, a cominciare dagli antipasti, con la Spalla di S.Secondo con gelatina di nero d'Avola e zenzero. Tra i primi piatti il Risotto alla milanese, la Pappa al pomodoro con crema di bufala e insalata di basilico e i Maltagliati con fagioli. A parte gli arrivi dalla griglia sono da provare il Rollè di coniglio in porchetta con salsa al pecorino, biedina e carote glassate o il Galletto della Valtellina in crosta di sale nero con purè di patate affumicate e cicorietta. Tra i dolci, da non perdere la Torta al cioccolato. In abbinamento c'è sempre il vino o la bollicina giusta. Sì, perché è questa l'altra passione confessata di Daniele, giramondo per allevamenti e fattorie ma anche per cantine. Vastissima la carta di distillati e superalcolici. I coperti sono un centinaio tra interno, veranda e giardino. cod 52603

Mamma Mia
via Giovanni Pacini 31 - 00198 Roma
Tel 0685 351995
www.mammamiaristorante.it

BOLOGNA EAT&DRINK



AGRITURISMO MASTROSASSO PIACEVOLE SCOPERTA SULLE COLLINE DEL TARTUFO



di Giuseppe De Biasi

Tempo d'autunno e di tartufi. Savigno sulle colline bolognesi è borgo rinomato per il pregiato tubero. Occasione buona per partecipare ad uno degli eventi della Tartufesta, ma anche per scoprire l'Agriturismo Mastrosasso, gemma nascosta, aperta da pochi mesi. Il "mastro" è Sandro Bartolini, esperto restauratore, ma ormai a tempo pieno vignaiolo e produttore, capace in pochi anni con le sue 30mila bottiglie di scalare le classifiche dei Colli bolognesi.

Da pochi mesi, nel suo podere, ha dato vita ad un agriturismo di quelli veri, con orto di proprietà, fornitori di fiducia a km zero e piatti della tradizione (ma non solo) innaffiati dalla gamma delle sue etichette che spaziano dalle fragranti bollicine metodo Classico al leggiadro Pignoletto Docg e rossi di bella beva come il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

In sala gestione accogliente e familiare con Sandro affiancato da moglie e figlia, mentre i fornelli sono affidati alla giovane e talentuosa Irina Steccanella, già fulcro dell'Osteria Vini d'Italia a Bologna.

Arredamento rustico e curato, griglia a vista per un "evergreen" come le succulente spuntature di maiale e, proseguendo sul filone tradizione, i tortellini in brodo di gallina, le tagliatelle al ragù e una sontuosa cotoletta alla bolognese.

Fra territorio e innovazione Irina si muove sicura, con Sandro (che è anche sommelier) che suggerisce il vino, e un rapporto qualità/prezzo davvero onesto. Si fatica a rientrare a casa perché sembra di esserci già. cod 52223

Agriturismo Mastrosasso
via Scardazzo - 40060 Savigno (Bo)
Tel 051 6708552
www.mastrosasso.it



UN MONDO DI FIABE A CHÂTEAU MONFORT TRATTAMENTI, RELAX E PIATTI GOURMET

Château Monfort, l'albergo 5 stelle lusso situato nel centro di Milano, è entrato nella collezione di Autentico Hotels. La struttura, il cui palazzo risale agli inizi del '900, è arredata in stile neoromantico con giardini, segrete e ambienti che ricordano il mondo delle fiabe. Le camere, il cui mobilio è realizzato su misura da esperti artigiani del legno, sono l'una diversa dall'altra e s'ispirano al filone fantasy, come la superior Civetta e la deluxe Viaggiatore, o al tema dei grandi balletti e opere liriche, come la junior suite Uccello di fuoco e la suite Butterfly.

La Spa Amore e Psiche è il luogo ideale per la rinascita del corpo e dello spirito. Il percorso benessere si articola in sauna, bagno turco, fontana di ghiaccio, piscina con acqua salina e doccia emozionale dove, dall'alto di un grande cerchio, scendono seducenti zampilli d'acqua fredda. Nella zona relax ci si accoccola in comodi cuscini, cullati da soavi melodie. Particolare la cabina Vichy idroterapica utilizzata per i trattamenti corpo con il sapone nero o per lo scrub con i sali dell'Himalaya. Esclusiva la Spa Suite con caminetto, bagno turco e vasca idromassaggio da prenotare per massaggi da soli o in coppia o per bere un drink in assoluta intimità.


di Lucia Siliprandi

Risveglia l'anima e il corpo il massaggio Venere, che tocca ogni singola parte del corpo dalla punta dei piedi sino all'ultimo capello. Le mani esperte dell'operatore premono, scivolano, volteggiano e compiono manovre per aprire i canali energetici. Migliora la tonicità e la compattezza della pelle il trattamento viso Orchidea, una combinazione di tecniche di lifting e complessi rassodanti. Studiato per la cute dell'uomo il nuovo trattamento viso/barba con gli esclusivi prodotti Barberino's rende la pelle elastica e ben idratata. Per ossigenare e tonificare la pelle s'inizia con un'accurata pulizia e un massaggio del viso, poi per mantenere la barba morbida si applica il balsamo, arricchito con olio essenziale di mentolo e, infine, si stende la crema anti-age. cod 52604

Hotel Château Monfort
corso Concordia 1 - 20129 Milano
Tel 02 776761
www.hotelchateaumonfort.com



NUOVI CUOCHI A LE BECCHERIE DI TREVISO GOBBO E SIMONETTI, ESTRO E SAGGEZZA

di *Andrea Radic*

Le Beccherie, storico ristorante nel centro di Treviso, vive una nuova vita grazie all'imprenditore Paolo Lai. Qui è arrivata una coppia di cuochi composta da Manuel Gobbo e Beatrice Simonetti entrambi provenienti da Ciasa Salares, Alta Badia. Beatrice più saggia, Manuel più estroso. Beatrice tira la pasta come pochi sanno fare, perfetti i suoi tortelli di zucca, sapientemente arricchiti dal sapido carattere dell'anguilla affumicata. Materie prime del territorio, ma intelligenti abbinamenti di diversa origine come le Ostriche e fagioli con il Verdon Igp. Anche il Baccalà è islandese, ma abbinato alla cipolla rossa in saor con crema di latte ridotto e pistacchi. Andrea Corletto gestisce con piglio gentile la sala. La carta dei vini è gestita con altrettanta attenzione, fornisce un'ottima scelta di vitigni ed etichette del ricco territorio circostante con alcune gite fuori porta.
cod 52346

Le Beccherie
piazza Ancilotto 9 - 31100 Treviso
Tel 0422 540871
www.lebeccherie.it

TORINO EAT&DRINK

OGR TORINO, AMPIO SPAZIO A FOOD&DRINK CINQUE LOCALI APERTI DA COLAZIONE A DOPOCENA

di *Piera Genta*

All'interno delle ex Officine Grandi Riparazioni Torino ha ritagliato un'ampia fetta per Snodo, un nuovo polo enogastronomico che si articola in cinque proposte di ristorazione sette giorni su sette dalle 7.00 alle 2.00. Si tratta di uno dei più importanti esempi di architettura industriale dell'Ottocento sotto la Mole, appena restituite alla città dopo una ristrutturazione finanziata dalla Fondazione Crt.

Nel transetto che collega le due maniche della struttura, 1.500 metri quadrati, trovano posto 5 aree tematiche dove è possibile mangiare dalle 7.00 del mattino fino alle 2.00 di notte, 7 giorni su 7. Due ristoranti, il Ristoro formula bistrot, e l'Officina del Gusto con cucina a vista per osservare la preparazione dei piatti; il Dopolavoro, area lounge del mezzanino adatta anche ad eventi privati; il cocktail bar e il tavolo condiviso da 60 persone, una delle tendenze del momento.

Un luogo che punta a diventare cosmopolita, capace di regalare tante occasioni, di accogliere e soddisfare le esigenze più diverse che fa dialogare il gusto con il design. La progettazione architettonica e gli arredi, scenografici i punti luce realizzati da Lucifero, sono frutto dello studio Boffa Petrone e Partners. Tutta la formula gastronomica valorizza la cucina italiana ed in particolare la filiera piemontese, prestigiosa la selezione dei vini con etichette italiane e internazionali. Anche la spesa varia, dalla proposta più economica per un snack al tavolo sociale che non supera i 12 euro o un pranzo al bistrot alla cena più ricercata con menu degustazione a partire da 60 euro.

Una brigata di 21 persone tra cuochi e pasticceri con la supervisione di Silvio Saracco, alla direzione Vito Andresini, in sala 50 giovani con età media 25 anni formati da Italian Food Style Education, realtà piemontese che promuove la gastronomia attraverso la formazione professionale di sala e cucina. cod 52582

Officine Grandi Riparazioni
corso Castelfidardo 22 - 10138 Torino
www.ogrtorino.it

FIRENZE EAT&DRINK



OLIVIA È IL REGNO DELL'OLIO IN PIAZZA PITTI NEGOZIO E RISTORANTE

Un luogo unico nel suo genere, esclusivamente dedicato al mondo dell'olio d'oliva, è Olivia. Aperto da circa un anno in piazza Pitti è un format di negozio con ristorazione veloce ideato da Serena Gonnelli. La famiglia Gonnelli dal 1585 a Reggello (Fi) iniziò a fare olio nel frantoio di Santa Tea. Da Olivia non solo è possibile acquistare olio scegliendo fra quattordici gusti diversi ma anche cosmetici a base di olio biologico.

L'ambiente è moderno e fresco con richiami al mondo agricolo toscano. Il tavolo conviviale ricorda la macina in pietra la cui particolarità è l'unione di cemento e nocciolo di oliva tritato e la lampada della saletta "oliveto" è fatta con reti per la raccolta. La formula del ristorante è molto semplice: porti a casa o fai da te. Proposte tradizionali come la bruschetta vengono presentate in modo nuovo. Ottima la vellutata di zucca gialla, le crocchette di ribollita con mostarda di cipolle rosse e soprattutto il fritto, un fritto autentico e tradizionale toscano con variazioni creative stagionali. La sua unicità sta nelle temperature sempre controllate e nell'assenza di pastella e di uovo. Il bomboloncino con crema di nocciola è irresistibile come i cioccolatini e le creme spalmabili all'olio extra vergine creati da Vestri, cioccolatieri aretini dal 1960.



di Annamaria Tossani

cod 52642

Olivia
piazza Pitti 14R - 50130 Firenze
Tel 055 2670359
www.oliviafirenze.com



Trentodoc Bollicine sulla Città
Cresce l'attesa

Torna con l'**edizione numero tredici "Trentodoc Bollicine sulla Città"**, **storica manifestazione** che animerà il **capoluogo trentino** per 3 settimane, dal 17 novembre al 10 dicembre

L'iniziativa, promossa dall'Istituto Trentodoc in partnership con la Camera di commercio e il supporto della Provincia autonoma di Trento, nasce per offrire ad appassionati e operatori del settore momenti diffusi di degustazione delle bollicine di montagna. Come sempre, fulcro della manifestazione è Palazzo Roccabruna - Enoteca provinciale del Trentino: per tutta la durata della kermesse, degustazioni libere e guidate, seminari e approfondimenti, e la cucina in abbinamento ai menu di montagna.

Con "Trentodoc Bollicine sulla Città" è anche tutta la città a trasformarsi in un'enoteca, con "Happy Trentodoc", dal 19 novembre all'11 dicembre, in collaborazione con la Strada del vino e dei sapori del Trentino, che coinvolge i locali di Trento, e "Trentodoc in Cantina", dal 21 novembre all'11 dicembre, momento unico per scoprire dove nasce Trentodoc, grazie alle speciali aperture delle cantine delle case spumantistiche.

NOVEMBRE
Dal 17
al 10/12

Per gli addetti ai lavori, la giornata da segnare in calendario è quella di sabato 18 novembre: il Muse, il Museo delle Scienze, diventa il palcoscenico per una degustazione in compagnia di 47 delle case spumantistiche aderenti all'Istituto Trentodoc, con 130 etichette in mescita. Con la partecipazione degli chef della Val di Fassa.

Sul sito **www.trentodoc.com** il calendario completo degli eventi. cod 52375

Food and Wine in Progress 3ª edizione

● La terza edizione dell'atteso evento Food and Wine in Progress è in programma il 2 e 3 dicembre alla Stazione Leopolda di Firenze. Contribuiranno all'evento i membri dell'Unione regionale cuochi toscani e le Lady chef che, con i sommelier Ais Toscana, lanceranno per la prima volta "Toscana Food and Wine experience", rassegna di cibo, vino e cooking show che vedrà interpreti giovani cuochi emergenti toscani che creeranno piatti legati alla tradizione toscana con vini in abbinamento. Sarà presente anche il presidente Fic Rocco Pozzulo che conferirà il riconoscimento di Ambasciatore della Cucina italiana.
Effervescente l'area dedicata a Cocktail in the World Mixology, presenti numerosi ospiti internazionali. Non mancheranno poi macellai e panificatori: Federcarni e Assipan Toscana avranno a disposizione uno stand dedicato all'esposizione e vendita dei loro prodotti, teatro di dimostrazioni pratiche.
Tra i momenti di approfondimento, "La comunicazione dell'enogastronomia... ieri, oggi... e domani?" un convegno incentrato sulla comunicazione in ambito enogastronomico. Fra i relatori il presidente Ais Antonello Maietta, il presidente Fic Rocco Pozzulo, il professor Attilio Scienza e il critico gastronomico Valerio M. Visintin cod 52365





Da Brooklyn al Bargello

"Lunetta Antinori", prima volta in Italia

Dal 9 novembre 2017 all'8 aprile 2018, il Museo del Bargello a Firenze espone la "lunetta Antinori", capolavoro del Rinascimento di Giovanni Della Robbia commissionato dalla storica famiglia fiorentina del vino nel 1500. All'inizio del Cinquecento, Niccolò di Tommaso Antinori, iniziatore della fortuna imprenditoriale della storica famiglia del vino italiano, commissiona a Giovanni Della Robbia (Firenze, 1469-1529/30) la lunetta con la "Risurrezione di Cristo" per decorare Villa Le Rose, la residenza di campagna alle porte di Firenze dove già all'epoca si produceva vino. Un capolavoro del Rinascimento italiano, oggi di proprietà del Brooklyn Museum of Art di New York, che per la prima volta dopo 120 anni sarà presentato al pubblico in tutto il suo splendore. Il merito è di una storica circostanza: il restauro della robbiana da parte degli stessi committenti, i Marchesi Antinori, oltre 500 anni dopo, nel solco di una tradizione di mecenatismo culturale che arriva ai nostri giorni.

Per celebrare lo straordinario ritorno della lunetta e l'esposizione nella "culla" del Rinascimento tra le opere di Michelangelo, Donatello e degli stessi Della Robbia, la famiglia fiorentina continua la sua antica tradizione di "mecenati d'arte" con una nuova committenza: un'opera dell'artista italiano Stefano Arienti, tra i più apprezzati sulla scena internazionale, esposta in mostra con la robbiana (in due sale separate ma comunicanti tra loro), che viene riletta e reinterpretata attraverso un inaspettato dialogo tra arte rinascimentale e contemporanea.

Questa nuova produzione rappresenta la continuità dell'attenzione all'arte della famiglia Antinori che da sempre hanno legato il loro nome all'eccellenza nel vino e alla tradizione mecenatistica. In contemporanea, presso l'avveniristica cantina Antinori nel Chianti Classico sarà esposta un'altra installazione "site-specific" di Arienti, ispirata sempre dalla lunetta di Della Robbia e che entrerà a far parte della collezione di famiglia, in dialogo costante con la storia.

«Sostenere e valorizzare le arti - sottolinea **Alessia Antinori**, vicepresidente Marchesi Antinori - è sempre stato importante per la nostra famiglia». cod 52391

Oltrepò Pavese
Un territorio che fa squadra

L'**Associazione Strada del vino e dei sapori dell'Oltrepò Pavese**, il **Consorzio tutela vini Oltrepò Pavese** e l'**Enoteca regionale di Lombardia** si stanno muovendo compatti per **promuovere i valori di questa terra**



di *Gabriele Ancona*

Una regione legata a doppio filo al mondo dell'agroalimentare. Dopo la seconda edizione di "Oltregusto", che in settembre ha visto protagonisti a Broni (Pv) musica lirica, vino e cibo, l'Oltrepò Pavese sbarca a Milano con "Oltrepò WineMi Week", una settimana (4-11 novembre) di degustazioni durante la quale 12 cantine dell'Oltrepò presentano al pubblico il meglio della produzione a partire dalle più importanti tipologie di vini del territorio: il metodo Classico, il Riesling, la Bonarda e il Pinot nero.

Un progetto anche in questo caso nato dalla sinergia tra il Consorzio tutela vini Oltrepò Pavese e la Strada del vino e dei sapori, in collaborazione con 5 enoteche storiche milanesi del gruppo WineMi: La Cantina di Franco, Cantine Isola, Enoteca Eno Club, Enoteca Ronchi, Drogheria Radrizzani Enoteca. Tutte realtà ben radicate nel costume e nel vissuto cittadino, presenti in punti strategici di Milano, ciascuno con un preciso bacino d'utenza, una professionalità e un'offerta delineata e unica nel suo genere.

Oltrepò WineMi Week è un appuntamento che, in una delle più importanti metropoli europee, vuole aprire una finestra di opportunità non solo alle cantine partecipanti, ma all'intero territorio oltrepadano, dando così la possibilità a un folto pubblico di scoprirne le eccellenze enoiche. Un'occasione importante per i produttori di incontrare winelover milanesi ma anche stranieri, portandoli a scoprire quanto di meglio può offrire l'Oltrepò dal punto di vista vitivinicolo, raccontando non solo la propria storia ma anche quella di un territorio che è diventato la terza zona mondiale per produzione di uve Pinot nero vantando già il primato di essere la prima zona vitivinicola a denominazione della Lombardia.

NOVEMBRE
Dal 4
all' 11

L'evento ha avuto un'anteprima a fine ottobre presso Chic'n Quick Trattoria Moderna di Claudio Sadler, partner di WineMi Week. Per l'occasione si è tenuto un banco di assaggio dei vini delle cantine che hanno aderito all'iniziativa in abbinamento ad alcuni piatti dedicati del patron Sadler, chef stellato già protagonista con le sue ricette in occasione di Oltregusto.

Molto apprezzata la presenza di icone del versante food dell'Oltrepò come il Salumificio Valverde di Valverde, produttore del Salame di Varzi Dop, il Caseificio Cavanna di Rivanazzano, famoso per la Stafforella, formaggio a latte vaccino proposto in varie stagionature, e il Salumificio Daturi di Canneto Pavese, più volte premiato per la qualità della spalla cotta e dei cotechini. cod 52636

Per informazioni:
www.oltrepowinemiweek.it



L'**Associazione nazionale editoria di settore** ha realizzato una **campagna** a seguito dell'**introduzione del credito d'imposta su investimenti pubblicitari incrementali**. Basta aumentare dell'1% gli investimenti pubblicitari

Più si investe in pubblicità sulla stampa Più si hanno benefici col credito d'imposta

"Vuoi moltiplicare i tuoi clienti e pagare meno tasse? Fai pubblicità sulla stampa specializzata". Con questo claim, Anes, a partire dal mese di ottobre, vuole sensibilizzare il mondo delle imprese dell'importante beneficio fiscale di cui potranno usufruire incrementando gli investimenti sulla stampa specializzata.

Il credito d'imposta sugli investimenti pubblicitari incrementali è un significativo incentivo fiscale per gli investitori pubblicitari. Consiste in un contributo pari al 75% del valore incrementale (ossia superiore almeno dell'1% rispetto all'anno precedente) degli investimenti effettuati in campagne pubblicitarie sulla stampa quotidiana e periodica (e sulle emittenti televisive e radiofoniche locali, analogiche o digitali); tale contributo sale al 90% nel caso in cui gli investitori siano piccole e medie imprese, microimprese e start-up innovative.

Il meccanismo è molto semplice: è sufficiente incrementare nell'anno in corso di almeno l'1% i propri investimenti pubblicitari sui medesimi mezzi. Il contributo sarà riconosciuto nel 2018 e sarà relativo a tutti gli investimenti pubblicitari incrementali effettuati a partire dal 24 giugno 2017 (data di entrata in vigore della legge).

Anes è stata particolarmente attiva nel promuovere e sostenere l'introduzione di tale incentivo fiscale durante il lungo iter di incontri al Tavolo per la riforma del settore editoria, indetto nel 2015 dal Dipartimento per l'informazione e l'editoria sotto la guida dell'allora Sottosegretario Luca Lotti, attuale ministro dello Sport con delega all'Editoria.

A questo link è possibile scaricare il file aperto della pagina pubblicitaria, adattabile a tutti i formati. A questo link sono disponibili tutti i banner della campagna.

Per ulteriori informazioni: **www.anes.it**

cod 52432



FOOD MARKETING

Digital Xmas, le strategie per promuovere campagne natalizie

Emozionare e coinvolgere sono le **parole chiave di una strategia di digital marketing vincente** da attivare nel **periodo natalizio**. I grandi brand se ne sono accorti e stanno puntando sempre più sulle "**festive campaign**" per veicolare i propri valori e rafforzare il rapporto con i clienti. Ecco alcuni esempi emblematici

Coca-Cola è sempre una garanzia. Nel Natale 2016 ha lanciato la campagna "Quest'anno fai un regalo a chi rende speciale il tuo Natale", facendo leva sui social media per raggiungere e coinvolgere il maggior numero di utenti. Attraverso Facebook Messenger si parla direttamente con Babbo Natale e si condividono messaggi personalizzati; su Twitter ci si scambia gli auguri con stickers speciali; su Snapchat un filtro speciale Coca-Cola vi trasforma in Babbo Natale per il tempo di uno scatto.

Un altro esempio ben riuscito è stato quello di Ferrero Rocher, che nel Natale scorso ha voluto celebrare la bellezza senza tempo, utilizzando i monumenti più identificativi del Paese. Oltre a spot tv e customizzazione dei punti vendita, sui social media sono stati realizzati post geolocalizzati che rappresentavano il monumento identificativo di ogni città come una scultura fatta di praline di Ferrero Rocher. In questo modo sono stati veicolati i valori portanti del brand, come la vicinanza al territorio grazie agli auguri in dialetto.

Il periodo natalizio rappresenta quindi un'occasione da sfruttare al massimo per le aziende. Come da tradizione e complice l'atmosfera di magia che



si respira durante questo momento dell'anno, gli acquisti sono più elevati e la frenesia per la ricerca dei regali è alle stelle. Con la crisi dei redditi e dei consumi, il regalo utile è la carta vincente e viene sempre più acquistato online. Secondo i dati di Osservatorio, il 25% degli acquisti tramite e-commerce in un anno avvengono tra novembre e dicembre.

Per questo è necessario armarsi di una digital strategy efficace per aumentare la "brand awareness" e incentivare i potenziali clienti ad acquistare online. Aggiornare il proprio sito internet in versione natalizia con addobbi, lucine e altri ornamenti può influire sulla decisione di acquisto, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Un altro escamotage è quello di implementare una campagna di programmatic adv nel periodo pre-natalizio, attraverso Adwords o Doubleclick, e pubblicizzare un prodotto o alcune attività promozionali come la consegna gratuita o un menu speciale. La conversione in acquisto da annunci pubblicitari online è pari al 51% e, grazie a queste campagne, è possibile segmentare in modo preciso il consumatore.

Terminato il periodo natalizio, però, è fondamentale non abbandonare le attività di digital marketing. Analizzare i risultati ottenuti dalla campagna di advertising usando gli strumenti analytics è indispensabile per capire il comportamento del consumatore. Tali dati sono preziosi per programmare campagne future e per individuare con precisione il target di riferimento. cod 52551

Per ulteriori informazioni:
JacLeRoi
www.jacleroi.com



«Che buono il pollo mangiato con le mani»

A Tavola con... Francesco Mandelli

di *Andrea Radic*

Nato con Mtv, «era la mia internet, a metà degli anni novanta, trasmettevano da Londra, era tutto nuovo e molto figo, mi sembrava di essere là. Ho cominciato da loro»: così racconta Francesco Mandelli, protagonista della intervista A Tavola con... e continua: «Un giorno vado a fare un provino, io diciottenne con zainetto e brufoli, entro ed erano tutti più carini, ma Andrea Pezzi, un genio, mi scelse e cominciò tutto. Ho cominciato a lavorare con Andrea cui sarò eternamente grato per avermi dato quest'opportunità. Ero un ragazzino di Osnago, provincia di Milano, facevo teatro e suonavo in un gruppo, mai mi sarei aspettato quanto poi è avvenuto».

Fino al punto da presentare, due anni fa, i mitici Mtv Awards. Attore e comico, Mandelli raggiunge il successo e la popolarità con i personaggi de "I Soliti Idioti", caratteri e interpretazioni che consegnano al grande pubblico esilaranti tormentoni e declinano la "rottura" con ironia e grande fantasia. Poi cinema e tanta televisione.

Siede a tavola, anzi al bancone con vista sulla cucina di Daniel Canzian, ristoratore milanese, membro Euro-Toques, ed esordisce celebrando un territorio vinicolo di eccellenza, quale è la Franciacorta. «Lo beviamo spesso, soprattuto a casa dei genitori di mia moglie che è di Vicenza, dove ci riuniamo per cene stupende. Penso che il padre di Luisa sia azionista di una delle cantine da quanto ne consumiamo», scherza.

Qual è il tuo rapporto con il cibo?

Da ragazzo mangiavo per nutrirmi, qualsiasi cosa: se la carta fosse stata commestibile avrei mangiato anche quella. Crescendo ho scoperto che mi piace mangiare sano e bene, mi sono avvicinato molto al cibo grazie alla cucina veneta, alla tradizione, adoro lo spiedo - "speo" in dialetto - anche quello con gli "uccelletti".

Deduco tu non sia vegano...

"Nein", trovo che gli estremi, nella vita come nella politica, così come nell'alimentazione siano sbagliati, quindi non esageriamo. Non sono un carnivoro accanito, ma mangiare la carne ogni tanto, se è buona e sai da dove viene, non può farti male.

Qual è il profumo che ti arriva dalla cucina e ti fa alzare per seguirlo?

Sono diversi, ma la mia "Madeleine di Proust" è il profumo del pollo arrosto di mia nonna, per me da bambino era proprio festa, anche perché era legittimo mangiarlo con le mani e succhiarsi le dita, come avrei voluto fare con ogni altro cibo. Passavo molto tempo con mia nonna, anche le sue lasagne erano speciali. Non era facile farmi mangiare da bambino, mia figlia Giovanna invece "se magna tutto, pure le tazzine, pare 'n trattore" - dice, assumendo la voce di Ruggero, il suo celebre personaggio dall'accento romano.

La cucina è condivisione, riunirsi a tavola è sempre qualcosa di speciale

Cucinare per qualcuno è un atto d'amore, vuol dire che vuoi bene: nell'alchimia di chi cucina non basta avere le giuste tecniche, la differenza la fa l'amore che ci metti. Come quando fai un film e c'è qualcosa di più che lo rende un capolavoro, ecco quel qualcosa non è spiegabile con la sceneggiatura o la fotografia, nasce dall'amore che uno prova per la storia che sta raccontando.

La famiglia e la tavola?

Adesso che siamo una famiglia di tre persone, io mia moglie e mia figlia, il momento della cena o del pranzo è momento di condivisione. Fino a quando eravamo in due si mangiava magari davanti alla serie tv preferita, adesso è diverso: ci si siede a tavola tutti insieme, si spegne la televisione e si parla. Anche a colazione, momento più importante della giornata, si comincia tutti e tre insieme. Trovo che in queste tradizioni ci sia un senso immenso dello stare insieme. Anche il dialetto è una tradizione che unisce, ogni tanto lo uso con mia figlia perché impari a conoscerlo.

Un valore del territorio?

L'Italia è tutta magnifica, il Paese che amo, ma il Veneto, devo dire, mi ha stregato e rubato il cuore, lì tutti parlano in dialetto, la trovo una cosa affascinante, qualcuno considera il dialetto da ignoranti, io ritengo sia di grande cultura conservare quel tipo di tradizione. Come avviene con la cucina. Puoi crescere e andare in giro, ma quello che ti hanno insegnato i tuoi genitori è sempre un valore: la cosa più bella è la semplicità.

Qual è il tuo luogo del cuore?

L'Autodromo di Monza, sono un appassionato di motori.

cod 52187



Francesco Mandelli e Daniel Canzian

A Tavola con... Federica Fontana
«A colazione il momento più bello»


Enrico Dandolo, Federica Fontana e Paola Marchesi

di *Andrea Radic*

Siamo al ristorante Marchesino, dove il maestro Gualtiero Marchesi tiene alta la bandiera italiana dalla sommità della tradizione gastronomica del nostro Paese. «Mi sono sposata a Erbusco all'Albereta di Gualtiero Marchesi - ricorda Federica - un ricordo meraviglioso che mi porto nel cuore. Essere qui oggi ha un sapore del tutto particolare per me. Il maestro Marchesi e dunque anche questo luogo, fanno parte anche della mia storia, bellissimi ricordi legati alla tavola e al momento speciale e stupendo del matrimonio».

La classe di Marchesi e quella di Federica Fontana si sono incontrate insomma...

Grazie, è stato davvero un momento speciale, anche quello di qualche tempo prima dove con una coppia di amici abbiamo provato diversi piatti per decidere il menu, e che meraviglia la torta di nozze, una millefoglie davvero buonissima.

Federica Fontana più in cucina o a tavola?

La cucina mi piace, amo pensare e creare piatti particolari, ci sono ingredienti che apprezzo di più a seconda delle stagioni. Ho passato lo scorso inverno a mangiare carote e zenzero, vi suggerisco una vellutata di carote con lo zenzero e un cucchiaio di caprino, un mix di dolce e agrumatico con lo spicy dello zenzero, per finire una grattata di sale nero.

Appassionata e interessata alla cucina e agli ingredienti?

Sì mi piace anche improvvisare con quel che c'è, un riso venere saltato in padella con le verdure può essere un gran piatto. È una volta alla settimana ci si può concedere un fritto, stimola positivamente il metabolismo.

Conduttrice televisiva e donna di sport, ma tre anni fa hai presentato la serata della Michelin per i sessant'anni della celebre guida...

Bellissima esperienza, hanno allestito otto cucine per gli otto "tristellati" italiani e ciascuno ha presentato il proprio piatto da Heinz Beck a Massimo Bottura ai fratelli Chicco e Bobo Cerea. Una serata che mi ha davvero affascinata.

La cucina è anche condivisione, in particolare in famiglia

È bellissimo sedersi a tavola tutti insieme, noi lo facciamo tutte le mattine a colazione, un momento importante per condividere e poi partire ciascuno per la propria giornata. I miei figli stanno cominciando a capire adesso il valore del cibo, le differenze, le diverse possibilità. Fino ad ora

hanno mangiato piatti da bambini come pasta al pomodoro, ragù, lasagne, cotolette tutto ciò che ai più piccoli piace parecchio. Con mia grande gioia mio figlio di dieci anni comincia a voler spaziare, a provare il pesce spada, a cercare gusti nuovi come il "guacamole", ancora qualche tabù sulle verdure crude, però sono contenta.

Parlando di alimentazione, che valori vuoi trasmettere loro?

Valori acquisiti nel corso del tempo, qualche anno fa non si era così attenti all'alimentazione come lo siamo oggi, i miei figli stanno imparando che certi cibi fanno meno bene di altri, io cerco di dare loro equilibrio in tavola. Se non mangi la verdura devi mangiare la frutta, una delle due deve esserci durante il pasto e non preparo mai due piatti, o un primo o un secondo.

Il profumo della tua infanzia, il momento che vuoi ricordare?

Il momento è ancora la prima colazione, mia zia mi racconta sempre che da bambina mi svegliavo e andavo a prendermi le mie "cosucce" per far colazione. Il profumo è quello dei piatti che cucinavo con mia nonna a Monza, lei faceva gli gnocchi, i tortellini le tagliatelle, tutto fatto in casa, il profumo della pasta fresca. E ho imparato bene, so fare gli gnocchi, i ravioli, la pasta fresca.

Difficile?

La cosa più facile del mondo basta comprare le patate giuste, poi ci vogliono piccoli segreti come usare poca farina, negli gnocchi più buoni la farina non si sente.

Cos'altro?

Il risotto, in casa mia sempre un successo, l'ho imparato a cucinare sin da piccolissima, ne preparo di diversi tipi, se tu dovessi chiedermi che piatto amo cucinare più di tutti...

Lo faccio, quale piatto?

Un risotto.

Sei stata una bambina felice?

Si direi proprio di sì.

E a Monza andavi all'autodromo?

Fa parte della mia infanzia della mia vita, del mio sapere. Ero una grande tifosa di Ayrton Senna. Ho sofferto moltissimo per la sua scomparsa. Nel passato c'erano meno eventi e il Gran Premio d'Italia era davvero un evento nazionale di grandissimo rilievo più di quanto non lo sia oggi.



La cucina del mondo ti attira, ti interessa?

Mi piace molto rubare gli ingredienti alle cucine del mondo, anche perché come si mangia in Italia non si mangia in nessun luogo, sono una grande sostenitrice della nostra cucina, comunque curiosa e mi piace sperimentare. Amo le spezie orientali e anche le loro varietà di riso.

Il tuo rapporto con il vino?

Sono legata al territorio mi piacciono moltissimo le bollicine italiane, sostengo la tradizione del Trentino con Ferrari dei Lunelli e la Franciacorta con Cà del Bosco e Zanella, territori che ho recentemente riscoperto. Poi, non mi faccio mancare un buon bicchiere di rosso a tavola soprattutto a pranzo, le bollicine le bevo più volentieri la sera o per una festa, un party. Nei territori delle bollicine italiane ho anche scoperto rossi davvero interessanti che mi piacciono molto. Quando il tempo me lo consente mi piace visitare cantine e noto i grandi progressi che hanno fatto.

Federica, le donne e il calcio?

Un bel matrimonio, no? Il calcio è lo sport che gli uomini preferiscono e dunque non può mancare una figura femminile, un po' la ciliegina sulla torta. Io ho il mio ruolo nell'interpretare il calcio, diverso da quello di un commentatore ex giocatore, ma ognuno è un ingrediente utile e saporito come in un buon piatto.

Sei tifosa?

Sì, milanista.

Vai allo stadio?

Sì, mi piace molto.

cod 52307

A Tavola con... Arianna Censi «La cucina mi piace, mi rilassa»



Arianna Censi è **vicesindaca metropolitana di Milano**, dove è nata. Per due mandati **sindaca di Locate Triulzi**, membro dell'**assemblea nazionale del Pd** al quale è iscritta dalla fondazione, abita a Opera e adora le uova

di *Andrea Radic*

L'abbiamo incontrata a tavola a Milano, dove è anche stata eletta consigliere comunale. Abbiamo scoperto che in cucina ci sta volentieri, «quando ho tempo, mi piace e mi rilassa. Il mio piatto preferito? Un uovo al tegamino».

E l'uovo lo ha trovato anche nel menu del ristorante Bioesserì, dove l'abbiamo incontrata, tanto che ha volentieri accettato l'invito in cucina del cuoco Federico Della Vecchia per osservarne la preparazione.

Iniziamo a parlare mentre Vittorio Borgia, proprietario con il fratello Saverio, di Bioesserì, le illustra la parte del locale dove sono in vendita prodotti bio, numerosi dei quali sono utilizzati da Della Vecchia.

Quanto è importante la qualità dei prodotti?

Il settore "bio" rappresenta una seria filiera alimentare che ha molto aiutato la produzione italiana, spesso le aziende come Alce Nero e i ristoranti come questo aiutano i produttori, perché danno garanzie rispetto al destino di ciò che producono, tolgono l'ansia di non sapere come distribuire e commercializzare e consentono di concentrarsi sulla qualità. Una cucina attenta e di grande mano quella di Della Vecchia. Viene da Ischia e definisce la sua «una cucina di casa. Da noi a Bioesserì è un po' come essere a Ischia dove i prodotti sono quelli dell'orto, sani e controllati».

Vicesindaca, il cibo sta crescendo in Italia e crea nuove professioni, nuove opportunità di lavoro

Certamente, è un momento nel quale molti ragazzi e ragazze si avvicinano a questo settore per lavorarci e noi istituzioni e società dobbiamo essere pronti a offrire loro un percorso formativo adeguato. I cuochi che oggi hanno grande visibilità stanno trasmettendo la voglia di fare a molti giovani. Ecco, dobbiamo aiutare questo spirito e dare loro opportunità reali.

Quali sono le responsabilità del vicesindaco metropolitano?

Innanzitutto quella di lavorare insieme al sindaco per realizzare obiettivi di sviluppo dell'area metropolitana che conta ben 134 comuni e 3milioni e 800mila persone circa, numero poco più grande rispetto a quello degli abitanti della Toscana, eppure il ruolo della città metropolitana non è

stato riconosciuto dalla legge istitutiva, né da quella regionale: un errore nei confronti dei cittadini e del territorio.

Quali competenze avete?

Strade, scuole e formazione professionale sono le principali, ma io aggiungo promozione dello sviluppo socio-economico, che significa far crescere l'impresa, dare sostegno alle politiche di welfare, costruire reti metropolitane.

Cosa le manca per mirare davvero a questi obiettivi?

Avere le risorse per realizzare queste politiche, avere la forza nei confronti del governo di dire cosa vogliamo fare e poter essere giudicata su quello: se non hai risorse e sei costretta a tagliare non ti giudicheranno mai. La mancanza di riconoscimento istituzionale costringe a spendere energie nel chiedere di poter lavorare e non nel lavorare.

A quanto ammonta lo stipendio del vicesindaco metropolitano?

A zero, nessuno di noi lo percepisce, siamo ventiquattro membri del consiglio metropolitano e altri otto che sono consiglieri delegati scelti tra i sindaci. Sono bravissimi e sono una risorsa per questo territorio.

Il suo rapporto con la cucina

Mi piace, mi rilassa, il sabato e la domenica soprattutto, purtroppo ho poco tempo, altrimenti lo farei di più. Anche fare la spesa è un momento che mi piace, passo dieci minuti per gli acquisti e ore a chiacchierare con le persone, al mercato, sono scambi importanti, nella cittadina dove ho amministrato come sindaco. È ancora quello il momento in cui ti dicono cosa hai fatto bene e cosa magari no. È un luogo di socialità.

Cucinare è una dimostrazione di affetto?

Certo, io sono come mia mamma: la prima domanda che faccio è "hai mangiato?". Non c'è niente da fare, è così. Mia nonna era una cuoca spartana, ma bravissima. Ricordo la sua focaccia fritta e poi mangiata davanti al fuoco con amichetti e amichette dopo una giornata passata a giocare fuori, anche se pioveva, ma lei non ci rimproverava… ci nutriva.

Il cibo preferito?

Le uova in tegamino, l'uovo è meraviglioso.

La cena che non dimenticherà?

A Piscinas, un bellissimo luogo della Sardegna, c'è un ex deposito ristrutturato, si può cenare sul mare e quella sera scendeva il sole, forse uno dei posti più belli in cui ho mangiato.

cod 52417

Federico Della Vecchia, Arianna Censi e Vittorio Borgia



Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Andrea Radic (*vicedirettore*) · andrea.radic@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore marketing e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Novembre 2017 · anno XXXI · n. 254 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

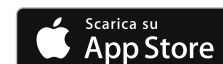
Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Milly Callegari, Cristiano Canali, Enrico Derflingher, Leonardo Felician, Massimo Artorige Giubilesi, Carmine Lamorte, Sergio Miccù, Antonio Pace, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Fabio Rigali, Giovanni Romito, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Annamaria Tossani, Simonetta Verdirame

Foto Thinkstock © 2017 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv www.ristotv.it
- Una community con oltre 163.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:







ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

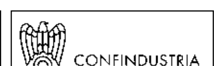
Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 27 ottobre 2017

Azienda associata A.N.E.S.





È VERO CHE ANCHE la pizza può essere RICCA DI FIBRE?

THE AD STORE ITALIA



VERISSIMO, BASTA USARE **SEMINA**: UNA FARINA OTTENUTA ATTRAVERSO UN PROCESSO CHE PRESERVA IL CUORE DEL GRANO.

È lì, nel germe vitale del grano, che si nascondono i principi nutritivi del seme. Per questo abbiamo studiato un processo di macinazione che lascia intatte tutte le proprietà benefiche del frumento e che ha dato vita a **Semina**, una farina semi-integrale straordinaria dall'alto valore nutrizionale. Provala nei tuoi impasti, sentirai che profumo e che sapore!

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • Le 5 Stagioni • @le5stagioni